

**А.Резаев  
Е.Вишнякова**

# **ГРИБЫ И ГРИБНЫЕ МЕСТА ПОДМОСКОВЬЯ**



А. В. Резаев Е.  
А. Вишнякова

# Г Р И Б Ы И ГРИБНЫЕ МЕСТА ПОДМОСКОВЬЯ



МОСКОВСКИЙ РАБОЧИЙ 1971

В этой брошюре читатель найдет краткое описание съедобных и ядовитых грибов, узнает, как проехать в грибные места Подмосквья, познакомится с грибным календарем, получит советы по заготовке грибов впрок и приготовлению некоторых грибных блюд.

Брошюра рассчитана на начинающих любителей-грибников. **Отзывы о книге и пожелания просим присылать по адресу: Москва, К-12, улица Куйбышева, 21. Издательство «Московский рабочий».**

## **ЛЮБИМЫЙ ВИД ОТДЫХА**

Сбор грибов, или «грибная охота», — один из массовых видов активного отдыха. Свежий лесной воздух — источник радости и здоровья.

Кто не любит грибные походы? Приятно ранним утром пройти по серебристой росе, когда лесные дали еще размыты молочным туманом.

Вот оно — чудо природы, красавец гриб-боровик, шляпка набекрень, выглядывает из влажной лесной подушки и будто улыбается... У кого не замрет сердце от такой находки? Жаль срезать, а срежешь — не налюбишься.

«Грибная охота» имеет и практическую сторону: заготовку ценных продуктов на зиму. Грибы сушеные, соленые, маринованные — как только не ухитряется готовить их русский человек! Исстари славится наш народ умением вкусно готовить разнообразные блюда из этого, по существу, дарового продукта.

## **БЕСЦЕННЫЙ ДАР ПРИРОДЫ**

В лесах Подмосковья бывают обильные урожаи грибов. Правда, год на год не приходится, но рождаются грибы ежегодно начиная с июня и кончая октябрём. Сначала нарождаются грибы-«колосовики»: лисички, опята, подберезовики, подосиновики, сыроежки, белые. Они начинают расти еще в июне — одновременно с появлением колосьев у ржи и цветов у шиповника. Сморчки, строчки и некоторые другие грибы появляются еще раньше.

Однако пора первых грибов длится недолго. Недели через две они исчезают.

Второй грибной период начинается в середине июля. По видам, грибов он более разнообразен, но продолжительность его тоже небольшая. В конце июля грибы обычно снова исчезают.

Третья грибная пора начинается в августе, когда поспевают лесные орехи или чуть раньше. Теперь грибы можно собирать вплоть до самых осенних холодов. Осенние грибы называют «листопадниками».

В августе состав грибов еще разнообразнее.

Кроме белых, подберезовиков, подосиновиков, лисичек, сыроежек, опять в корзине грибника появляются ароматные, крепенькие маслята, грузди, свинушки, осенние опята и многие другие.

Маслятам, рыжикам и опятам осенние холодные росы и даже утренние заморозки не страшны. Бывали случаи, когда любители-грибники на лесных опушках и полянах находили ледышки—колонии совершенно мерзлых маслят. Соберешь их, разложишь в теплом помещении, и они постепенно растают. Ни цвета, ни вкуса, ни приятного грибного запаха маслята при этом не теряют.

Если осень теплая и не слишком дождливая, грибной сезон тянется до конца октября.

Осенний листопад грибам не помеха. Прогретая за лето земля под опавшими листьями долго хранит тепло, и грибы продолжают расти. Если грибник знает, где их искать, то без труда, вооружившись палкой, вороша сухие листья, найдет под ними и крепыша с коричневой шляпкой—белый гриб, заметит серую подушечку шляпки подберезовика, красную шапочку подосиновика, разглядит дружные семейки осенних опят на пнях и даже стволах старых деревьев, колонии ежовиков.

Люди собирают грибы с незапамятных времен. Любят их и лесные звери, и некоторые домашние животные. Лося поедают свежие грибы, а белки заготавливают их на зиму. Один зверек может засушить себе за лето до шестисот граммов съедобных грибов.

Грибы питательны. В них много белков, жиров, сахара, солей железа, фосфора, калия и микроэлементов, есть витамины А, В, В<sub>2</sub>, С, D, РР<sub>1</sub>. По содержанию белков они превосходят любые овощи. В килограмме сушеных белых грибов белковых веществ вдвое больше, чем в ки-

лограмме говядины, и втрое больше, чем в таком же количестве рыбы. Правда, грибные белки человеческим организмом усваиваются несколько хуже, чем животные белки. Если грибы хорошо приготовлены — измельчены, проварены и прожарены, усвояемость их повышается.

Грибы содержат ценные жировые вещества, которые почти полностью усваиваются человеческим организмом. Бульон из сушеных белых грибов в несколько раз калорийнее мясного. Сушеные белые грибы по питательности превосходят даже яйца и колбасу. В грибах человек получает необходимые ему микроэлементы — цинк, марганец, йод и медь. Особые ароматические и экстрактивные вещества, содержащиеся в грибах, придают им приятный вкус и запах.

Вот сравнительные данные о содержании основных питательных веществ и калорийности 100 граммов грибов и некоторых других продуктов:

Продукты	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Грибы белые сушеные	33	13,6	26,3	224,2
Грибы белые маринованные	31,5	3,5	29,6	116,7
Грибы белые — порошок	42,5	12,2	19,4	227,0
Шампиньоны — порошок	45,5	3,8	20,9	192,0
Грибы черные сушеные	33,5	4,8	30,3	175,7
Грузди соленые	11,0	1,9	61,85	201,4
Рыжики маринованные	22,4	4,75	43,2	153,5
Рыжики соленые	21,85	3,75	47,75	183,7
Хлеб пшеничный	6,9	0,4	45,2	217,0
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190,0
Говядина	16,0	4,3	0,5	105,0
Судак	10,4	0,2	—	44,0
Картофель	1,0	0,1	13,9	63,0
Свекла	1,3	0,1	8,1	39,0
Капуста	0,9	0,1	3,5	20,0

Известно, что не все части гриба по питательности равноценны. В ножках грибов содержится фунгин — химическое вещество, придающее клеткам особую прочность. Из-за этого ножки грибов усваиваются труднее, чем шляпки. Малопитателен пожелтевший нижний спороносный слой старых трубчатых грибов — белых, под-

-березовиков и маслят. Его лучше срезать. Трубчатый слой гриба сохраняет свою питательную ценность только до тех пор, пока в нем не образовались споры.

Кожица шляпки гриба часто содержит вредные для человека вещества. Поэтому ее лучше удалять.

Все съедобные грибы в известной мере обладают лечебными свойствами. Разнообразные витамины, необходимые для нормального обмена веществ в организме, делают грибные блюда летом и зимой незаменимыми в нашем меню. Так, лисички и рыжики богаты витамином А (каротин), подосиновики, подберезовики, сыроежки, опята, лисички—витамином В1 (аневрин).

В белых грибах, шампиньонах, подосиновиках и опятах обнаружен витамин С (аскорбиновая кислота), необходимый для правильного обмена веществ в организме.

В шляпочных грибах содержится также витамин D, который препятствует развитию детской болезни — рахита. Витамина D в грибах столько же, сколько его в летнем сливочном масле. Необходимого для здоровья витамина РРi (никотиновая кислота) в грибах не меньше, чем в печени или хлебопекарских дрожжах.

Грибы содержат еще и ферменты—вещества, которые ускоряют расщепление белков, жиров, углеводов в нашем организме, помогают лучше усваивать пищу.

В иностранной литературе появились сообщения о действии водного экстракта из сушеных белых грибов против злокачественной опухоли саркомы. В русской народной медицине экстракт белого гриба издавна применялся для лечения обморожений.

Чехословацкие ученые обнаружили в сером грибе — навознике вещество, которое вызывает отравление у любителей водки и в то же время безвредно для непьющих людей. Это вещество предложено в качестве лечебного средства против алкоголизма.

Из грибов фармацевтическая промышленность готовит антибиотики — пенициллин, стрептомицин и другие лекарства.

\* \* \*

Сборщику грибов полезно знать, что по пищевой и заготовительной ценности съедобные и условно съедобные грибы делят на четыре категории. Лучшие, наибо

лее ценные грибы относят к первой категории. Это белые грибы, грузди настоящие и желтые, рыжики.

Ко второй категории относят менее ценные по питательности, лечебным свойствам, но хорошо усвояемые, вкусные подосиновики, подберезовики (исключая болотные), грузди синие и осиновые, подгруздки, маслята, дубовики, польские грибы, волнушки.

К третьей категории относятся большей частью условно съедобные грибы, которым перед использованием в пищу нужна специальная обработка — вымачивание или отваривание, удаление кожицы со шляпки и пленок. Это моховики, козляки, грузди черные, лисички, валуи, белянки, серушки, сыроежки (кроме жгуче- и остроедкой), шампиньоны, опята, сморчки и строчки.

Четвертая категория — грибы менее ценные по питательности и лечебным свойствам. После соответствующей обработки они становятся вполне пригодными для использования в пищу. К этой категории относятся скрипицы, грузди перечные, свинушки, зеленушки, рядовки, некоторые сыроежки (жгучеедкая и остроедкая), мо-крухи.

Многие грибники хорошо знают и эти грибы, не проходят мимо них в лесу. А некоторые грибники сомневаются в их съедобности или путают их с другими видами грибов, зачастую несъедобными или ядовитыми. Сомневаются, не берут и хорошо делают. Брать следует только те грибы, которые хорошо знаешь.

## **КАК РАСТУТ И РАЗМНОЖАЮТСЯ ГРИБЫ**

Грибы—бесхлорофилльные растения. Они не содержат хлорофилла, который придает растениям зеленую окраску. С помощью хлорофилловых зерен в клетках зеленого растения под действием солнечных лучей происходит усвоение углерода из воздуха, образуются сложные органические вещества. В грибах этого не происходит. Они питаются готовыми органическими веществами. Грибы-сапрофиты живут в основном за счет мертвых, разлагающихся органических остатков — древесного перегноя, гниющих листьев и трав, навоза. Это шампиньоны, сморчки, строчки, навозники, дождевики и некоторые другие. Грибы-паразиты живут за счет живых расте-



ний. Так, гриб-трутовик растет на теле живого дерева, сосет из него сок, портит древесину. Микроскопические грибки паразитируют не только на растениях, но и на животных, даже на человеке, вызывая разные заболевания.

Большая часть известных нам съедобных грибов получает органические вещества не только из разлагающейся лесной подстилки, но также из корней деревьев, образуя с последними своеобразную форму сожительства, называемую симбиозом. Гриб-симбионт снабжает корни дерева влагой, азотистыми и, некоторыми другими питательными веществами и получает из них нужные для себя углеводы, которые сам вырабатывать не может. Грибница оплетает корни, образуя так называемую микоризу (грибной корень). На тесную связь некоторых съедобных грибов с деревьями указывают, например, такие названия грибов, как дубовик, подосиновик, подберезовик, рыжик еловый, рыжик сосновый (боровой) и др. Гриб-симбионт без дерева жить не может. Грибная так называемая микоризная земля положительно действует на молодые посадки леса и полезащитных лесных полос. И дерево без гриба развивается хуже. В образовании грибокорня особенно нуждаются дуб, граб, бук, а из хвойных — ель, сосна, кедр и пихта.

Микоризы разных грибов обнаружены наукой не так давно, и изучение этого взаимополезного сожительства продолжается. Тем не менее точно известно, что с корнями дуба связаны белый гриб, сыроежки, перечные грузди и некоторые другие грибы. На корнях березы образуют микоризу белый гриб, подберезовик, настоящий груздь, волнушка, чернушка, сыроежки, рядовка, красный мухомор и другие съедобные и несъедобные грибы. С осиной связаны подосиновики, сыроежки и некоторые (осиновые) грузди; с тополем — подберезовики, с грабом — белые грибы. Под лиственницей рождаются масленок, рыжик, моховик, рядовка, красный мухомор. С елью сожительствуют белый гриб-боровик, масленок, рыжик, сыроежки, желтый груздь, мухоморы — красный и порфиновый, паутинник.

С сосной связан рост белого гриба-боровика, польского гриба, рыжика, масленка, сыроежки, моховика, рядовки фиолетовой, мухомора красного.

Зависимость видов грибов от древесных пород облегчает их поиск. Зная об этом, грибник-любитель может

предполагать, какая «добыча» окажется в его корзине в том или ином лесу.

Науке известно свыше 80 тысяч видов грибов. Размеры и формы их чрезвычайно разнообразны. Вырастают огромные грибы весом в несколько килограммов, другие так мелки, что невидимы простым глазом. Их можно обнаружить только с помощью микроскопа. Таковы, например, многочисленные формы почвенных грибов, плесневые грибы, дрожжи и многие другие полезные и вредные для человека, животных и растений грибы.

Мы собираем и употребляем в пищу шляпочные грибы из группы высших грибов. Это лишь очень незначительная часть огромного количества известных в мире грибов. О них и пойдет речь дальше.

Тело гриба развивается из споры. Спора — не семя. Это микроскопически мелкий зачаток грибного растения, клетка, содержащая протоплазму, ядро, имеющая оболочку. Цвет спор неодинаков. Бывают споры белые, желто-бурые, розовые, оливковые, охряные, фиолетовые и даже черные.

Огромное количество чрезвычайно живучих спор созревает в плодовых телах грибов. Они разносятся повсюду, иногда и на очень далекие расстояния, ветром, с помощью воды, насекомых, животных. Попадая в благоприятные условия, споры развиваются, образуя тончайшие нити — гифы. Бесцветные или слегка окрашенные паутинные сплетения гиф образуют грибницу, или мицелий. Ее можно обнаружить на месте срезанного гриба под слоем мха или другого вида лесной подстилки. Грибница напоминает паутину и залегает не глубже 12 сантиметров.

Благоприятные климатические условия лета способствуют усиленному росту отдельных гиф. Развиваясь, они могут образовывать довольно толстые скопления, напоминающие шнуры длиной иногда до десятка метров. По внешнему виду они напоминают корни деревьев. Вот в этих-то местах наибольшего сплетения и уплотнения гиф грибница образует так называемые плодовые тела — то, что мы называем шляпкой и ножкой гриба.

На грибнице сначала образуются узелки-комочки, которые представляют собой зачатки плодовых тел шляпочных грибов. Узелки-комочки быстро растут и превращаются в булавовидные образования. Последние подни-



Ведьмин круг.

маются на поверхность земли. Здесь верхняя, утолщенная их часть превращается в шляпку, нижняя — в ножку гриба.

У шляпочных грибов грибница за сезон дает несколько плодовых тел. Количество их находится в прямой зависимости от погодных условий и от того, насколько мы, сборщики грибов, сумеем сохранить грибницу. Излишняя влажность, засуха и недостаток тепла не способствуют развитию плодовых тел. Неумелый сборщик грибов не заботится о сохранении грибницы и, вырывая гриб, разрывает лесную подстилку, а с ней и плодородные сплетения гиф гриба. На этом месте долго не будет грибного урожая.

Многолетняя грибница растет очень медленно, от весны и до поздней осени, когда почва уже значительно остывает. Тонкий пушистый слой похожий на войлок грибницы разрастается радиально. Часто внутренние нити в середине грибницы быстро истощают почву и отмирают, а наружные разрастаются и дают плодовые тела. Так образуются кольца из растущих грибов — «ведьмины круги» (рис. 1). В среднерусских лесах такие «круги», образованные пятнадцати — двадцатилетней грибницей, достигают 3—5 метров в диаметре.

Плодовое тело образует и рассеивает споры. Одна шляпка шампиньона средних размеров в течение пяти суток беспрерывно рассеивает свыше 7 миллиардов спор. Один дождевик образует до 7 миллиардов спор и рассеивает их за несколько дней.

Грибы недолговечны и созревают очень быстро. Белый гриб и подосиновик живут 11 дней, подберезовик, лисичка, опенок—10 дней, остальные грибы созревают за пять и менее дней. При благоприятной погоде грибы вырастают настолько, что их можно собирать уже через один-два дня после появления на поверхности почвы.

Шляпка гриба сверху покрыта кожицей. Под ней лежит слой мякоти. На нижней ее стороне располагается слой трубочек, пластинок или шипиков, несущих спороносный слой (гимений).

Кожица состоит из тончайших нитей (гиф) и предохраняет внутренние ткани от повреждения и высыхания. У одних грибов она белая, желтоватая или буроватая, у других оранжевая, красная, зеленая, сухая или слизистая, гладкая или бородавчатая, волосисто-опушенная, бархатистая. У ряда грибов кожица снимается легко (маслята), у некоторых отстает от мякоти только по краю (сыроежки), у многих не отделяется совсем.

Расположенная под кожицей мякоть, построенная также из более или менее плотного сплетения тончайших нитей (гиф), у одних грибов бывает плотная, у других — рыхлая, упругая или ломкая, на вкус приятная, ореховая, сладковатая, едкая, горькая или перечно-горькая, по запаху грибная или чесночная, по окраске беловатая, желтоватая, буроватая. У некоторых грибов на срезе цвет мякоти меняется. В них происходит окисление красящего вещества. Таковы подосиновик, моховик и некоторые другие грибы. В мякоти рыжиков, груздей, волнушек, скрипиц имеются ходы, заполненные млечным или другим грибным соком.

По строению и типу спороношения высшие шляпочные грибы делятся на **трубчатые, пластинчатые, ежовиковые, дождевики** и некоторые другие.

У **трубчатых** грибов (белый гриб, подосиновик, подберезовик, масленок, моховик и др.) нижний слой шляпки образуется множеством тонких и нежных трубочек, плотно прилегающих одна к другой. Трубочки открываются небольшими отверстиями, через которые высыпаются созревшие на их внутренней поверхности споры.

**Пластинчатые грибы** (груздь, рыжик, шампиньон, опенок, мухомор, бледная поганка и др.) на нижней поверхности шляпок имеют лучисто расположенные пластинки

со спороносным слоем на их поверхности. У **ежовиковых** грибов (ежовик желтый, ежовик пестрый и др.) нижняя поверхность шляпок устлана шипиками, на которых и развивается спороносный слой. У **дождевиков** споры развиваются внутри плодового тела и высыпаются при его разрушении.

Если срезать шляпку у трубчатого гриба и положить ее нижней стороной на белую бумагу, то через шесть — восемь часов выпавшие из трубочек споры образуют на бумаге отпечаток отверстий этих трубочек. У пластинчатого гриба выпавшие из пластин споры расположатся лучеобразно, так, как расположены пластинки на шляпке.

**Сумчатые грибы** — сморчки, строчки, трюфели и др. образуют споры внутри особых сумочек, или асков, на поверхности шляпок (сморчки, строчки) или внутри клубня (трюфели).

Ножка гриба—опора для шляпки. Она довольно прочна и состоит из вертикальных нитей (гиф), плотно соединенных между собой. У разных видов грибов различают ножки сплошные и полые, разнообразные по форме, цвету и другим признакам.

Поверхность ножки у одних грибов гладкая, у других чешуйчатая или продольноволокнистая, почти всегда сухая, иногда слизистая. У некоторых грибов на верхней части ножки имеется кольцо, остающееся от разрыва покрывала молодого гриба при росте.

У мухоморов и бледных поганок в нижней части ножки имеются клубневидные утолщения с воротничком (вольвой), остающиеся от разрыва общего покрывала при росте гриба. На шляпке от общего покрывала остаются светлые хлопья. По этим признакам легко отличить эти ядовитые грибы от съедобных.

## **МОЖНО ЛИ САМИМ ВЫРАЩИВАТЬ ГРИБЫ?**

До сих пор население нашей огромной страны пользуется несметными грибными богатствами лесов бесплатно, не тратя сил и средств на их выращивание. В наших лесах грибов много, и можно бы их собирать гораздо больше, только леса эти большей частью удалены от населенных мест, и грибы зачастую остаются не собранны

ми, урожаи их гибнут. Да и урожайность грибов в разные годы неодинаковая. Все зависит от того, когда наступят настоящие летние дни, будет ли лето мягкое, с затяжными теплыми дождями или слишком жаркое, сухое или с обильными грозами. Поэтому грибники-любители давно мечтают об искусственном выращивании грибов дома, на своих садовых участках, на огородах. Наукой проблема эта до конца еще не решена, однако уже разработан ряд приемов для искусственного выращивания шампиньонов, основанных на размножении грибницы. Для посева используют специально приготовленные брикетки конского навоза, пронизанные живым мицелием гриба. Грибницу помещают в грунт, приготовленный из свежего конского навоза, соломы, опилок, торфа, листвы и других растительных остатков. В холодное время ее выращивают в закрытых помещениях, защищенных от резких сквозняков, излишней влажности и колебаний температуры, с достаточной вентиляцией. Для этой цели успешно используются подвалы, старые каменоломни, оранжереи, теплицы, погреба и другие помещения. Летом шампиньоны выращивают на грядках в открытом грунте.

Шампиньоны начинают плодоносить через 50—60 дней после высадки мицелия и могут давать урожай в течение семи месяцев.

С одного квадратного метра шампиньонницы собирают до пяти килограммов свежих, питательных и ароматных грибов.

Производились опыты выращивания сморчков и строчков на специально приготовленных грядках. Опыты прошли успешно. Выращенная на лесном перегное грибница дала урожай на следующий год. В Китае в искусственных условиях на питательной среде с древесными опилками выращивают опята. Были случаи, когда энтузиасты-грибоводы в специально приготовленном грунте выращивали даже белые грибы. Грунт составляли из навоза, прелых листьев, дерновой земли, гнилой древесины и некоторых других разлагающихся органических веществ. На грунт высевали споры зрелых грибов и покрывали их опавшими с берез листьями. В этом опыте в первый год образовывалась грибница белого гриба. На второй год она дала плодовые тела.

Недавно польскому ученому Яну Карпинскому удалось в лаборатории вырастить целое семейство белых

грибов. Из спор выросли мелкие грибки, которые, однако, дальше развиваться не стали.

В настоящее время Министерство лесного хозяйства Российской Федерации создает экспериментальные грибные плантации в лесу, где ученые вместе с лесоводами будут пробовать различные способы посева и посадки грибов.

Можно надеяться, что в будущем проблема искусственного выращивания грибов будет разрешена и любители-грибоводы смогут выращивать грибы так, как сейчас выращивают овощи.

## **ЗНАЙ И УМЕЙ РАЗЛИЧАТЬ ГРИБЫ**

Сбор грибов—занятие не только увлекательное, но и ответственное. Оно требует самого серьезного внимания. Далеко не все грибы съедобны. Грибные отравления — не редкость в наши дни. Они происходят оттого, что сборщики не всегда умеют отличать съедобные грибы от несъедобных. Немаловажную роль играет и неправильное приготовление грибов в пищу.

Умение собирать грибы, грибная удача сопутствуют неутомимым и настойчивым, обеспечиваются опытом. Чтобы найти хороший гриб, надо знать, где его искать, уметь отличить его от несъедобных, часто очень похожих на него грибов. Ниже дается краткое ботаническое описание наиболее распространенных в Подмоскowie съедобных, условно съедобных и ядовитых грибов, помещены цветные рисунки съедобных грибов и их ядовитых двойников.

### **СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ**

**Белый гриб.** Самый полезный, вкусный и душистый, самый желанный в корзине грибника. В Подмоскowie растет он в одиночку и группами в березовых, дубовых, еловых, сосновых и смешанных лесах. Поэтому и различают белый гриб — сосновый, еловый (боровик), дубовый, березовый и др.

Белые грибы растут быстро, часто достигая больших размеров. Бывало, что грибники находили белые грибы

гиганты, вес шляпок которых достигал нескольких килограммов.

Кожица шляпки белого гриба обычно сухая. Цвет ее — от охряно-желтого и желтого (иногда с сеткой) до темно-бурого — зависит от того, под каким деревом растет гриб. В березовых лесах обычно попадаются белые грибы со светлой шляпкой, в дубовых — с темно-бронзовой. В еловых лесах шляпка белых грибов обычно темная, с зеленоватым оттенком, в сосновых — темно-бурая.

Мякоть шляпки у всех грибов белая, плотная, с приятным запахом, не темнеющая при разрезе, варке, мариновании, сушке и хранении. Поэтому и названы они белыми.

Ниже мякоти на шляпке расположен трубчатый, иногда называемый губчатым, слой. У молодого гриба он белый и плотный, у старого — зеленоватый и более рыхлый. В трубочках этого слоя образуются очень мелкие, веретеновидные, гладкие, желто-бурого цвета споры, хорошо различимые на белом листе бумаги, если положить на нее шляпку гриба губчатым слоем вниз.

Шляпка белого гриба поднимается от земли вверх на толстой, твердой, утолщенной книзу ножке буроватого цвета с сетчатым рисунком.

Белый гриб относится к первой категории. Его можно варить, жарить, сушить, мариновать и консервировать без какой-либо предварительной подготовки.

Но, собирая белые грибы, не следует забывать, что у них есть двойник — несъедобный желчный гриб, с виду очень похожий на белый. От белого гриба последний отличается горьким вкусом, грязно-розовым цветом нижней части шляпки, более темным сетчатым рисунком на ножке и розовеющей мякотью на изломе.

**Подосиновик.** Один из наиболее ценных грибов после белого. В Подмоскovie встречается повсюду в молодых сырых и тенистых осинниках с середины июля и до заморозков.

Подосиновики за цвет шляпки иногда называют красноголовиками. Но это неправильное название. В тополевых лесах встречается подосиновик с сероватой шляпкой, в сырых затененных осинниках — с бело-розовой, а на скошенных полянах — с темно-бурой шляпкой.

По форме шляпка подосиновика полушаровидная, с ростом становится выпуклой, края ровные, в диаметре



достигает 30 сантиметров. В сырую погоду кожица шляпки слизистая, немного липкая. Мякоть шляпки плотная, белая, на изломе сначала синее, затем становится фиолетовой. Однако это не должно пугать грибника. Высокое качество гриба от этого не теряется. Низ шляпки трубчатый, мелкопористый, белого или светло-серого цвета. Споры веретеновидные, желто-охряного цвета. Ножка гриба цилиндрическая, утолщенная книзу, белая, с волокнистыми белыми или темными чешуйками.

Подосиновик относится ко второй категории грибов, но любим сборщиками не меньше, чем белый гриб. Его можно варить, жарить, мариновать, консервировать, сушить и даже солить. Правда, он темнеет, но своего хорошего вкуса не теряет. Сходства с другими грибами не имеет. Грибнику, однако, следует знать, что перезрелые, дряблые подосиновики опасны для здоровья и брать их не следует.

**Подберезовик.** Повсеместно распространен в Подмосковье. Растет около берез с июля до конца сентября. В травянистых сырых и затененных лесах растет подберезовик с серой шляпкой. Подушечка-шляпка его довольно высоко поднята на нетолстой белой, с серыми волокнистыми чешуйками, несколько утолщенной книзу ножке. В сухих березовых лесах подберезовики отличаются черно-бурой шляпкой на толстой, тоже чешуйчатой ножке. На болотах растет болотный подберезовик — тонконогий, с зеленовато-белой шляпкой. У всех подберезовиков ножка грубая. Содержит мало питательных веществ, и ее лучше отбрасывать.

У молодого гриба шляпка очень рано становится выпуклой, с ровными краями. Крупные шляпки в диаметре иногда достигают 20 сантиметров. Однако такой гриб менее ценен. Мякоть у него становится водянистой, белой, легко мнется и теряет форму. У молодого гриба мякоть более плотная, но и она легко мнется. Особенно водяниста мякоть у болотного подберезовика.

Низ шляпки подберезовика трубчатый, мелкопористый, светло-серый, с отдельными ржавыми пятнышками. Споры желтого цвета, от светло-желтого до желто-бурого оттенка.

Подберезовик вкусный, богатый питательными веществами гриб второй категории. Его можно варить, жарить, мариновать, солить, сушить. Исключение составляет лишь

болотный подберезовик. Он совсем не годится для заготовки впрок.

Подберезовик, как и белый гриб, можно спутать с несъедобным желчным грибом. Розовый низ шляпки, розовеющая на изломе мякоть и особенная горечь желчного гриба — характерные его признаки. При появлении даже малейшего сомнения в том, подберезовик вы нашли или желчный гриб, это нетрудно уточнить, сличив по цвету низ шляпки со срезанным ранее подберезовиком, не вызывающим сомнения. Сомнительный гриб следует без всякой жалости разломить, сличить цвет мякоти с мякотью настоящего подберезовика. Ни в коем случае не следует пробовать гриб на вкус.

**Польский гриб.** У этого гриба в молодом возрасте шляпка выпуклая; затем она становится плоской с загнутыми вверх ровными краями. Диаметр ее достигает 12 сантиметров.

Кожица шляпки слизистая, клейкая, буровато-коричневого или каштанового цвета, иногда бархатистая. Мякоть с приятным запахом, у молодых грибов белая, у более взрослых несколько пожелтевшая, на изломе синеющая. Низ шляпки трубчатый, желто-зеленого цвета, при надавливании синее. Споры коричневые. Ножка гриба цилиндрическая, удлиненная, желтоватого или светло-коричневого цвета, гладкая. Мякоть ножки соломенно-желтая, на изломе, как и у шляпки, синее.

Польский гриб растет вблизи деревьев хвойных пород с половины июля до конца сентября. Чаще встречается в лесах южной части Подмоскovie. Относится к съедобным грибам второй категории. Вкус приятный. Употребляется в вареном, жареном, маринованном виде.

Сходства с другими грибами не имеет.

**Маслята.** Известно несколько видов маслят (обычно сборщики их не различают), но в подмосковных лесах встречается преимущественно так называемый масленок поздний. Маслята растут большей частью на песчаных почвах — на опушках молодых сосновых лесов, в траве между молодыми сосенками, лиственницами, реже — по старым сосновым лесам, еще реже — по ельникам. Встречаются маслята чаще не в одиночку, а группами, старые и молодые. Начинать сбор маслят можно уже в июне, заканчивается он в октябре. Урожаи маслят осо-

бенно обильны после теплых дождей и на песчаных почвах.

Шляпка у молодого масленка полушаровидная, позднее — выпуклая, с бугорком посередине и ровными краями. Диаметр шляпки до 11 сантиметров. Кожица шляпки в сырую погоду слизистая, в сухую — блестящая, шелковистая, желтовато-коричневого цвета. У молодого гриба края шляпки соединены с ножкой белой пленкой, которая с ростом разрывается, оставляя на ножке пленчатое кольцо. Низ шляпки трубчатый, светло-желтый, легко отделяется от мякоти. Споры веретеновидные, желто-охряного цвета. Ножка гриба цилиндрическая, сплошная, желтоватого цвета.

Масленок вкусный, ароматный гриб второй категории. При подготовке к употреблению шляпку очищают от пленки. Для этого гриб опускают на несколько минут в горячую воду. Разогретая пленка легко снимается.

Грибы варят, жарят, маринуют. На сушку маслята не годятся. В сухом виде они очень ломки.

Масленок можно спутать с несъедобным перечным грибом и съедобным грибом третьей категории — моховиком зеленым. Отличается он от них прежде всего пленчатым кольцом на ножке, более светлым и плотным трубчатым слоем. Перечный гриб обладает горько-перечным вкусом, имеет более тонкую ножку и ржаво-красный цвет нижней стороны шляпки.

**Моховик зеленый.** Шляпка молодого гриба полушаровидная, с ростом становится плоской, края ровные, диаметр до 12 сантиметров. Кожица шляпки бархатистая, коричнево-оливкового цвета, мякоть светло-желтая, на изломе слегка темнеющая. Низ шляпки трубчатый, поры крупные, неровные, у молодого гриба ярко-желтые, у более старого — зеленовато-желтые. Споры веретенообразной формы от светлого охряно-коричневого до буровато-оливкового цвета. Ножка цилиндрическая и буроватая сверху, суженная и желтоватая книзу. Мякоть ножки светло-желтая, грубая, на изломе синеющая.

Моховик зеленый встречается по одному на опушках и полянах хвойных и лиственных лесов с июня до конца сентября. Желанный гриб в корзине грибника. Его можно варить, жарить, мариновать без специальной подготовки. При сушке моховик чернеет, но хороших вкусовых качеств при этом не теряет.

Моховик зеленый имеет некоторое сходство с польским грибом и моховиком желто-бурым. Отличается от них крупными порами трубчатого слоя. Есть сходство также с несъедобным перечным грибом, у которого, в отличие от моховика зеленого, как сказано ранее, трубчатый слой шляпки не светло-желтый, а ржаво-красный.

**Дубовик.** Красивый гриб, по форме напоминающий белый гриб-боровик. В Подмоскowie растет в сырых смешанных лесах с дубом, с июня по октябрь.

Шляпка гриба полушаровидная, края ровные, достигает 20 сантиметров в диаметре. Кожица шляпки сухая, темно-бурая или темно-коричневая, в сырую погоду слизистая. Мякоть беловато-желтоватая, на изломе быстро синеет, имеет сильный, приятный грибной запах. Низ шляпки трубчатый, желтовато-красноватого цвета. Споры гладкие, эллипсовидные, желто-бурые. Ножка гриба клубневидная, внутри сплошная, сверху красновато-желтоватая, с красно-бурым сетчатым рисунком.

Дубовик — съедобный гриб третьей категории. Его можно варить и жарить, мариновать и сушить. Потемнение мякоти не снижает его хорошего вкуса.

Внешне гриб несколько напоминает несъедобный желчный гриб. Отличается от него желто-красным низом шляпки и сетчатым рисунком на ножке.

**Рыжики.** Растут большими семьями в сосновых и еловых лесах с июля до конца сентября, любят селиться в молодых ельниках, посадках сосны и лиственницы.

У молодого гриба шляпка плоская или вдавленная посередине, с завернутыми вниз краями. Со временем она становится воронкообразной, диаметром до 15 сантиметров. Шляпка слизистая, неоднотонная. У соснового рыжика она красноватого или оранжевого цвета с темными концентрическими кругами. У елового рыжика шляпка оранжевая с синева-зеленоватым оттенком и такого же цвета концентрическими кругами или пятнами. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки оранжевые, нисходящие на ножку и частые, зеленеющие даже от легкого надавливания.

Мякоть у сосновых рыжиков крепкая, у еловых — слабее и более ломкая. Белая на изломе, мякоть быстро краснеет, а затем зеленеет, выделяет обильный сок ярко-оранжевого цвета с освежающим пряным запахом.

Споры белые, со слабым желтоватым или розоватым оттенком. Ножка гриба оранжевая (под цвет шляпки или светлее), в начале роста плотная, затем полая.

Рыжики — грибы первой категории, отличаются прекрасным вкусом.

Они не нуждаются в вымачивании. Чтобы лучше сохранить аромат, рыжики перед засолкой, маринованием или жарением не моют, а только протирают досуха. Специфический вкус рыжиков лучше сохраняется после холодной засолки.

Рыжик трудно спутать с другими грибами. Правда, неопытные грибники иной раз проходят мимо рыжиков еловых, более светлых, принимая их за поганки. Этой ошибки легко избежать, если взглянуть на оранжевый низ шляпки и ножку, надавить на пластинки и обнаружить позеленение мякоти.

Несколько сходна с рыжиком волнушка розовая. Отличается от него горьким вкусом млечного сока, не зеленеет при изломе и вдавливании пластинок.

**Сыроежка зеленоватая.** Растет одиночно или небольшими группами в лиственных и хвойных лесах с июля до октября.

Шляпка молодого гриба полушаровидная, затем плоская, слегка вогнутая, с волнистостью или ровным нерубчатый краем, достигает 15 сантиметров. Кожица шляпки сухая, шероховатая, неотделимая от мякоти, серо-зеленоватая или голубовато-зеленоватая со светлыми пятнами. Мякоть шляпки жесткая, ломкая, белая, иногда с трещинами, не горькая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки свободные или прикрепленные к ножке, разветвленные, белого или слегка кремового цвета. Споры широкоовальные, белые. Ножка цилиндрическая, жесткая, сначала сплошная, затем полая, белая или слегка желтоватого цвета.

Сыроежка зеленоватая — съедобный гриб третьей категории. Употребляется в вареном, жареном, соленом и маринованном виде. Ее с удовольствием берет каждый грибник. Однако нельзя забывать о том, что эта сыроежка имеет некоторое сходство со смертельно ядовитыми грибами группы бледной поганки. Сыроежка отличается от них прежде всего отсутствием кольца на верхней части ножки и клубневидного утолщения с воронником (вольвы) в нижней ее части.

**Сыроежка зеленая.** Растет в березовых и хвойных лесах с июня до сентября.

Шляпка молодого гриба полушаровидная, затем плоская, слегка вогнутая, с рубчатым краем, диаметром до 10 сантиметров. Кожица шляпки клейкая, оливково-зеленая. У старых грибов цвет шляпки меняется, становится серо-лиловым. Мякоть шляпки белая, у молодых грибов плотная, затем мягкая, легко крошащаяся. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки свободные или прикрепленные к ножке, частые, белые. Споры широкоовальные, светло-желтые. Ножка цилиндрическая, белая, гладкая, плотная, у старых грибов мягкая, легко крошится.

Съедобный гриб третьей категории, употребляется в пищу в вареном, жареном, соленом виде.

Как и сыроежка зеленоватая, имеет сходство со смертельно ядовитыми грибами группы бледной поганки. Отличается от них отсутствием пленчатого кольца на верхней части ножки и клубневидного утолщения с воротничком (вольвы) в нижней части ножки.

**Сыроежка пищевая.** В изобилии родится в хвойных и лиственных лесах с июня по сентябрь.

Форма шляпки гриба сначала полушаровидная, затем вдавленная в центре, со слаборубчатыми краями. Диаметр шляпки до 10 сантиметров. Кожица шляпки сухая, легко снимающаяся с краев, розовая, красная или красно-коричневая, иногда с белыми пятнами. Мякоть шляпки плотная, хрупкая, белая, иногда с ржавыми или желтыми пятнами, негорькая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки прикрепленные к ножке или слегка спускающиеся на нее, белые, при высыхании желтоватые. Споры шаровидные, белые. Ножка цилиндрическая, суживающаяся книзу, сплошная, белая, слегка морщинистая.

Сыроежка пищевая — гриб третьей категории. Используется в пищу в вареном, жареном, соленом виде.

Имеет некоторое сходство с сыроежкой красной. Последняя отличается плоско-выпуклой шляпкой с бугорком посередине, вишнево-красным цветом кожицы и едким вкусом мякоти.

**Зеленка.** Растет в одиночку и группами в сухих сосновых лесах с песчаной почвой с начала сентября до заморозков. Шляпка сначала выпуклая, затем распростертая, края изогнутые, диаметром до 10 сантиметров. Кожица шляпки клейкая, гладкая, оливково-желтого, зеленовато-

желтого или оливкового-бурого цвета, легко снимается. Центр шляпки более темный. Мякоть шляпки плотная, белая или желтоватого цвета, запаха не имеет. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки выемчатые, зеленовато-желтого цвета. Споры эллипсовидные, белые. Ножка цилиндрическая, сплошная, серно-желтого цвета, продольноволокнистая, суженная книзу.

Зеленка — съедобный гриб четвертой категории. Употребляется в вареном, жареном и маринованном виде.

Сходства с другими грибами не имеет.

**Рядовка.** Растет в одиночку и группами в хвойных и смешанных лесах с сентября до первых заморозков. Шляпка выпуклая, с неровными краями, диаметром до 12 сантиметров. Кожица шляпки клейкая, слегка покрытая чешуйками, легко снимается. Цветом темно-серая или пепельная с лиловым оттенком, в центре более темная, с лучистыми полосками. Мякоть — рыхлая, ломкая, белая, срез желтый, грибной запах слабый. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки выемчатые, редкие, белые, с возрастом желтоватые. Споры широкоовальные, белые. Ножка цилиндрическая, утолщенная книзу, гладкая, белая или слегка желтоватая.

Рядовка — съедобный гриб четвертой категории. Употребляется в пищу в вареном, жареном, соленом и маринованном виде. По вкусу похож на зеленку.

Сходства с другими грибами не имеет.

**Мокруха.** Растет в ельниках с августа по сентябрь.

Шляпка сначала выпуклая, затем плоско-выпуклая, с загнутыми вниз краями, диаметром до 10 сантиметров. Кожица шляпки клейкая, слизистая, серовато-бурая с фиолетовым оттенком. Края шляпки молодого гриба соединены с нижней слизистой пленкой, которая у взрослого гриба остается в виде кольца на ножке. Мякоть плотная, белая, в ножке желтоватая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки спускаются на ножку. Они редкие, сначала белые, а к зрелости становятся бурыми или почти черными. Споры веретеновидные, оливково-бурые. Ножка цилиндрическая, слизистая, с пленчатым кольцом от пленки, которой окутан молодой гриб, белая, в нижней части светло-желтая.

Мокруха — вкусный гриб четвертой категории. Правда, из-за слизистой кожицы выглядит он не аппетитно. При обработке гриба кожицу следует снимать после

опускания гриба в кипящую воду на 10—15 минут. Мок-руха употребляется в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

Сходства с другими грибами не имеет.

**Колпак кольчатый.** В изобилии растет в сосновых и смешанных лесах с августа до октября.

Шляпка полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с ровным краем, диаметром до 10 сантиметров. Кожица шляпки клейкая, с лучистым налетом, серо-желтого, соломенно-желтого или охряного цвета. Мякоть водянистая, белая, под кожицей желтоватая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки частые, со светло-глинистым оттенком, позднее становятся ржаво-коричневыми, вначале покрыты пленкой, которая отрывается от шляпки и остается в виде белого кольца на ножке. Споры эллипсовидные, ржаво-охряного цвета. Ножка цилиндрическая, плотная, беловатая, затем желтеющая, с желтоватым пленчатым колечком — остатком общего покрывала, иногда без него.

Съедобный гриб четвертой категории. По вкусу не уступает опенку осеннему. Иногда его называют лесным шампиньоном.

Употребляется в пищу в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

Имеет сходство со смертельно ядовитыми грибами группы бледной поганки. Отличается от них мучнистым налетом на кожице шляпки и светло-глинистым или ржаво-коричневым цветом пластинок, тогда как у бледной поганки они всегда белые.

**Шампиньон.** Растет на огородах, в парках и садах, на свалках, лугах и полях с июля до сентября, а также выращивается искусственным путем.

Шляпка полушаровидная, с загнутым вниз неровным рубчатый краем, диаметром до 10 сантиметров. Кожица шляпки гладкая, шелковистая или чешуйчатая, цветом белая или серо-буроватая. Мякоть плотная, белая, на изломе слегка розовеющая, с приятным грибным запахом. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки к ножке не прикреплены, у молодого гриба бледно-розовые, покрытые пленкой, при созревании спор — черно-бурые.

Споры эллипсовидные, черно-бурые. Ножка цилиндрическая, сплошная, с белой пленкой, после отрыва от шляпки остающейся на ножке в виде кольца.



Вкусный и ароматный гриб второй категории. Употребляется в пищу в вареном, жареном, маринованном и консервированном виде.

Имеет сходство со смертельно ядовитой бледной поганкой. Отличается от нее розовыми и черно-бурыми пластинками и отсутствием на конце ножки клубневидного утолщения с воротничком (вольвой). Похож также на ложный шампиньон, который имеет желтую мякоть и характерный запах карболки.

**Опенок осенний.** Растет на стволах, пнях, корнях как живых, так и мертвых деревьев, около стволов лиственных и хвойных пород, целыми колониями с августа до заморозков.

Шляпка сначала шаровидная, затем плоская, часто с бугорком посередине, с неровным краем, диаметром до 7 сантиметров. Кожица шляпки сухая, охряного, грязно-бурого или желто-коричневого цвета с мелкими коричневыми волокнистыми чешуйками, с возрастом исчезающими. Мякоть плотная, белая, с приятным запахом. Низ шляпки — пластинчатый. Пластинки спускаются на ножку. Они беловатого цвета, позднее — светло-бурого, у молодого гриба покрыты белой пленкой, которая у зрелого гриба отрывается от краев шляпки и оставляет на ножке пленчатое кольцо. Споры эллипсовидные, белые. Ножка в длину достигает 10 сантиметров, цилиндрическая, твердо-волокнистая, желтая, книзу коричневая.

Опенок осенний — гриб третьей категории. Ножка грубая, поэтому несъедобна. Шляпки употребляются в вареном, жареном, соленом, сушеном и маринованном виде. После рыжиков и груздей считается самым вкусным грибом.

Имеет опасное сходство с ядовитыми грибами — сер-но-желтым и коричнево-красным опятами. Последние отличаются более яркой, чем у съедобных опят, желтой и кирпично-красной окраской шляпок.

**Лисичка.** Растет группами в лиственных и хвойных лесах с июня до конца сентября. Шляпка сначала выпуклая, с завернутым внутрь краем, затем плоская и позднее воронкообразная, с волнистыми краями, диаметром до 10 сантиметров. Цвет шляпки и всего гриба яично-желтый. Мякоть плотная, светло-желтая, никогда не червивеет, имеет запах сушеных фруктов. Низ шляпки пластинчатый. Узкие пластинки яично-желтого цвета спускаются

на ножку. Споры эллипсовидные, светло-желтоватого цвета. Ножка яично-желтого цвета, гладкая, расширенная кверху, переходящая в шляпку.

Съедобный гриб третьей категории. Рекомендуется собирать только молодые грибы. Употребляется в пищу в вареном, жареном, сушеном, соленом и маринованном виде.

Имеет сходство с не ядовитой, но несъедобной ложной лисичкой, которая отличается более ярким оранжевым цветом плодового тела, ярко-красными пластинками и полую ножкой.

**Ежовик желтый.** Растет редкими гнездами в лиственных и хвойных лесах с августа по октябрь.

Шляпка плоско-выпуклая, с волнистой поверхностью, извилисто-лопастными краями, диаметром до 11 сантиметров. Цвет шляпки светло-желтый или розовато-телесный. Мякоть плотная, светло-желтая, ломкая, с приятным запахом. Низ шляпки состоит из шипиков, которые переходят на ножку. Шипики очень ломкие и легко стираются пальцем с поверхности. Споры белые с желтоватым оттенком, шаровидные. Ножка короткая, сплошная, белая или желтоватая, расширенная кверху, переходящая в шляпку.

Съедобный гриб четвертой категории. В пищу употребляются только молодые грибы, у которых шляпка диаметром не более 6 сантиметров. Более старые грибы грубеют, мякоть приобретает горький вкус. Пригоден для варки, жарения и сушки. Кроме ежовика желтого есть ежовик пестрый — розовато-коричневого цвета.

#### УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

**Груздь настоящий.** Растет группами на песчаных почвах в березовых, сосново- или елово-березовых лесах с июля по сентябрь. Обычно скрыт под слоем прошлогодних листьев.

Шляпка сначала почти плоская, позднее вдавленная, воронковидная, с круто завернутым мохнатым краем, диаметром до 20 сантиметров. Кожица шляпки слизистая, сначала нежно-перламутрово-белая, затем слегка желтоватая. Мякоть плотная, ломкая, белая. Выделяет жгучий на вкус белый млечный сок, желтеющий на воздухе. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки белые с жел-

товатым краем, широкие, сравнительно редкие, низбегающие на ножку. Споры шаровидные, белые с желтоватым оттенком. Ножка цилиндрическая, короткая, толстая, у зрелых грибов внутри полая, обычно с редкими углубленными желтоватыми пятнами.

Груздь настоящий — съедобный гриб первой категории. С давних времен славится как один из самых ценных грибов русской кухни. Ценится за плотную мясистую мякоть и аромат. Употребляют в пищу только в соленом виде. Перед засолкой грузди отваривают или вымачивают для удаления жгучего млечного сока.

Имеет сходство с грибами семейства груздей. Отличается от них слизистой, бело-перламутрового цвета, с пушистыми краями шляпкой.

**Груздь желтый.** Растет в сосновых и еловых лесах с августа по сентябрь. Особенно часто встречается в молодых ельниках и сосняках.

Шляпка плоско-вогнутая, с пушистым завернутым краем, диаметром до 20 сантиметров. Кожица шляпки слизистая, клейкая, желтая, иногда с темными кругами. Мякоть плотная, ломкая, белая, при надавливании и с возрастом становится желтоватой. Млечный сок очень едкий, белый, на воздухе желтеет. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки нисходящие, белого цвета, с возрастом приобретают серовато-розовый оттенок. Споры шаровидные, с желтым оттенком. Ножка цилиндрическая, плотная, короткая, бледно-желтого цвета с буроватыми пятнами.

Условно съедобный гриб первой категории. Пригоден только для засолки. Перед засолкой его отваривают или вымачивают для удаления горького вкуса.

Очень похож на груздь настоящий. Отличается от него желтым цветом шляпки. По цвету шляпки имеет сходство также с груздем синеющим. Отличается от него синеющей только на изломе мякотью.

**Груздь осиновый.** Растет группами в осиновых и тополевых лесах с июля по сентябрь.

Шляпка сначала выпуклая, затем воронковидная, со слегка пушистыми и загнутыми внутрь краями, диаметром до 20 сантиметров. Кожица шляпки слизистая, белая, с бледно-розовыми пятнами и слабо заметными кругами. Мякоть плотная, ломкая, белая, с возрастом желтеющая. Млечный сок белый, очень едкий, на воздухе цвета не

меняет. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки нисходящие на ножку, белые, с возрастом становятся кремово-розоватыми. Споры шаровидные, бесцветные, в массе слегка розоватые. Ножка цилиндрическая, короткая, плотная, бледно-розового цвета.

Условно съедобный гриб второй категории. Пригоден только для засолки. Перед засолкой его отваривают или вымачивают для удаления горького вкуса.

Похож на груздь настоящий и другие виды груздей. Отличается от них розовой ножкой и кремовато-розовыми пластинками.

**Груздь перечный.** Растет группами в дубовых лесах с августа по сентябрь.

У молодых грибов шляпка выпуклая, у зрелых — во-ронковидная. Края шляпки неровные, волокнистые. Диаметр шляпки достигает 20 сантиметров, иногда больше. Кожица шляпки белая, сухая, гладкая, без концентрических кругов. Мякоть плотная, ломкая, белая, на изломе становится зеленовато-голубой, обильно выделяет очень едкий белый млечный сок, который на воздухе цвета не меняет. Низ шляпки пластинчатый. Частые, белые, с возрастом желтеющие пластинки спускаются на ножку. Споры эллипсовидные, бесцветные. Ножка цилиндрическая, сплошная, плотная, белого цвета.

Условно съедобный гриб четвертой категории.

Мякоть менее грубая и едкая, чем у скрипицы. Пригоден только для засолки. Перед засолкой требует вымачивания или отваривания для удаления горького вкуса.

Очень похож на скрипицу, от которой отличается более частыми пластинками, гладкой, неопушенной шляпкой и зеленовато-голубоватой мякотью на изломе.

**Груздь черный (чернушка).** Растет группами около берез с июля до октября. Гриб трудно обнаружить, так как он скрывается под прошлогодними листьями и кожица его шляпки темная.

Шляпка у молодого гриба плоская, с впадиной посередине, с завернутыми книзу краями. С возрастом распрямляется и становится воронковидной, достигая 20 сантиметров в диаметре. Кожица шляпки слизистая, темно-оливкового, бурого или почти черного цвета. Мякоть плотная, ломкая, белая, на изломе темнеет, обильно выделяет очень горький и жгучий белый млечный сок, имеет смолистый запах. Низ шляпки пластинчатый. Пла-

стинки спускаются на ножку, сначала белые, затем желтоватые, в местах надавливания темнеют. Споры шаровидные, белые. Ножка цилиндрическая, толстая, плотная, зеленовато-бурая, с возрастом становится поллой.

Условно съедобный гриб третьей категории. Употребляется в пищу только в соленом виде. Перед засолкой его отваривают или вымачивают для удаления горького млечного сока и снимают кожицу. После засолки шляпка гриба становится фиолетовой или вишневой, однако приятного вкуса не теряет. Походит на условно съедобный гриб подгруздок черный, который не имеет млечного сока.

**Подгруздок белый.** Растет в одиночку и группами в хвойных и лиственных лесах с июля по октябрь.

Шляпка у молодого гриба выпуклая, с завернутым внутрь краем. У зрелых грибов шляпка воронковидная, с распрямившимся волнистым краем, диаметром до 15 сантиметров. Кожица шляпки сухая, гладкая, белая, в середине иногда светло-желтая с бурыми пятнами. Мякоть плотная, ломкая, белая, без млечного сока, в пластинках едкая. Низ шляпки пластинчатый. Белые или голубовато-белые пластинки спускаются на ножку. Споры шаровидные, в массе белые.

Ножка цилиндрическая, гладкая, у основания полая, белая или чуть буроватая.

Условно съедобный гриб третьей категории. Пригоден только для засолки. Перед засолкой его отваривают для удаления едкого горького вкуса пластинок.

Очень похож на грузди и скрипицу. Отличается от них сухой поверхностью кожицы шляпки, отсутствием млечного сока, неопушенным краем шляпки.

**Скрипица.** Растет группами в хвойных и лиственных, особенно березовых, лесах с июля до конца сентября. Шляпка гриба сначала плоская, с круто завернутыми внутрь краями, затем воронковидная, с неровным волнистым краем, диаметром до 20 сантиметров. Кожица шляпки сухая, слегка опушенная, от шляпки не отделяется, белая, с возрастом желтеющая. Мякоть плотная и грубая, ломкая, белая, на изломе желтеющая. Обильно выделяет едкий млечный сок со смолистым запахом. Мякоть скрипит на зубах, поэтому гриб получил название скрипица. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки — толстые и редкие, белые или желтовато-белые, соединены

поперечными жилками и спускаются на ножку. Споры эллипсовидные, белые. Ножка цилиндрическая, у основания суженная, сплошная, белая, тонко опушенная, твердая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Пригоден только для засолки с предварительным вымачиванием и отвариванием. Грибники обычно проходят мимо этого гриба или сшибают его. Однако скрипицу можно обработать, после чего она становится мягче и приобретает вкус и запах груздей. Для этого ее надо вымачивать в течение четырех-пяти дней, периодически меняя воду, затем отварить и посолить.

Гриб очень похож на груздь перечный. Отличается от него тонкоопушенной кожицей и редкими толстыми пластинками.

**Волнушка белая (белянка).** Растет группами в молодых березниках с августа по сентябрь. Шляпка молодого гриба выпуклая с ямкой посередине и завернутым краем, позднее становится воронковидной с мохнатым завернутым краем, диаметром до 6 сантиметров. Кожица шляпки сухая, в сырую погоду слизистая, кремово-белая, без заметных кругов. Мякоть рыхлая, ломкая, белая. Млечный сок белый и едкий. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки приросшие и спускающиеся на ножку, белые или кремовые. Споры, шаровидные, бесцветные. Ножка цилиндрическая, полая, гладкая, белая.

Условно съедобный гриб третьей категории. Пригоден для засолки после отваривания или вымачивания с целью удаления горького млечного сока.

Имеет небольшое сходство с груздем осиновым. Отличается от него небольшим размером шляпки.

**Волнушка розовая.** Растет в березовых лесах с конца июля до половины октября. Шляпка выпуклая, волосистая, с небольшим воронкообразным углублением, с сильно опушенными ровными завернутыми внутрь краями, диаметром до 15 сантиметров.

Кожица шляпки розовато-красноватая, имеет концентрическую полосатость — чередование светло- и темно-окрашенных кругов, в сырую погоду слизистая. Мякоть рыхлая, ломкая, светло-желтая, со слабым смолистым запахом, выделяет белый, жгучий, острый и горький млечный сок. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки слегка набегают на ножку. Цвет их более светлый, чем у шляпки.

Ножка цилиндрическая, плотная, затем полая, ломкая, светло-розовая или белая.

Условно съедобный гриб второй категории, употребляется в пищу Только в соленом виде. Для удаления горького вкуса грибы отваривают. После засолки имеет хороший вкус.

Похож на рыжик, который от волнушки розовой отличается зеленеющей на изломе мякотью и негорьким млечным соком.

**Серушка.** Растет на опушках смешанных лесов с преобладанием березы и осины с июля по октябрь.

Шляпка молодого гриба выпуклая, у зрелого становится воронковидной, края шляпки волнистые; диаметр шляпки от 5 до 10 сантиметров. Кожица шляпки клейкая, с еле заметными кругами, серовато-свинцовая или серовато-коричневая. Мякоть белая, ломкая, с белым едким млечным соком.

Низ шляпки пластинчатый. Пластинки нисходящие на ножку, светло-желтые или светло-охряные. Споры шаровидные, светло-охряные. Ножка цилиндрическая, полая, серовато-свинцовая, мякоть хрупкая, на изломе белая, с едким млечным соком того же цвета. Гриб условно съедобный, четвертой категории. Едкий млечный сок удаляется отвариванием. Употребляется в пищу в соленом, вареном, жареном и маринованном виде.

Похож на млечник. Отличается от него белым соком, не меняющим цвета на изломе.

**Валуй.** Растет группами и одиночно в хвойных и лиственных, особенно в березовых, лесах с июля по сентябрь. Шляпка гриба вначале почти яйцевидная, затем выпуклая. Края шляпки настолько тонки, что сквозь них , просвечивают пластинки, создавая впечатление зубчатости краев. В диаметре достигает 15 сантиметров. Кожица шляпки слизистая, гладкая, желтая с коричневым оттенком, легко отделяется от мякоти. Мякоть плотная, очень грубая, но ломкая, беловатая, с неприятным запахом и горьким вкусом. Старые грибы часто сильно червивые, так как характерный запах гриба привлекает насекомых. При росте мякоть на краях шляпки трескается. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки прикреплены к ножке, сначала белые, затем желтоватые. Споры шаровидные, белые, с желтоватым оттенком. Ножка белая, цилиндрическая, толстая, быстро становится полой и рыхлой, иногда со

сквозными отверстиями, проделанными, червями или улитками.

В молодом возрасте гриб похож на белый. Отличается от него наличием пластинок на нижней стороне шляпки.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Пригоден для засолки и маринования после вымачивания в течение трех суток или отваривания. Для засолки и маринования идут молодые грибы с неразвернувшимися шляпками. После засолки гриб имеет удовлетворительный вкус. Грибники редко берут валуи, а напрасно.

**Свинушка.** Растет группами в березовых, сосновых и еловых лесах с июня по октябрь. Шляпка гриба вначале слабовыпуклая, затем воронковидная, бархатистая, с сильно завернутыми внутрь опушенными краями, диаметром до 20 сантиметров. Кожица шляпки сухая, бархатистая, охряно-бурого цвета. Мякоть рыхлая, желтая, с кисловатым запахом, на вкус горькая, на изломе темнеет и становится бурой. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки светло-желтые или глинисто-желтые с буроватыми пятнами, спускаются на ножку, густые внизу, связаны поперечными жилками. Споры глинисто-коричневого цвета, эллипсовидные. Ножка короткая. Книзу суживающаяся, гладкая, плотная, буро-желтого цвета. Расположена ножка не посередине шляпки, а сбоку, поэтому шляпка висит, как свиное ухо. За это гриб и получил свое название — свинушка.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Вкус удовлетворительный. В пищу рекомендуется употреблять только молодые грибы, после предварительного отваривания. Грибы пригодны для жарения и засолки.

Очень похожа на съедобный гриб свинушку толстую, которая отличается более массивной шляпкой и толстой ножкой бурого цвета, с опушением.

**Сыроежка охристая.** Растет в одиночку и группами в широколиственных и еловых лесах с половины июня до конца октября.

Шляпка молодого гриба выпуклая, позднее плоская, слабо вогнутая, с гладкими краями, диаметром до 10 сантиметров. Кожица шляпки сухая, гладкая, лимонно-желтая или соломенно-желтая, от шляпки не отделяется. Мякоть сначала плотная, позже рыхлая и ломкая, едкая, белая, со слабо ароматическим запахом. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки к ножке не прикреплены, широкие,



очень ломкие, вначале белые, затем желтоватые. Споры белые, эллипсовидные. Ножка утолщенная книзу, гладкая, плотная, затем рыхлая, белая, позднее приобретает серый цвет.

Условно съедобный гриб четвертое категории. Требуется предварительного отваривания для удаления горького вкуса. Отваренные грибы можно жарить и солить.

Сходства с другими грибами не имеет.

**Сыроежка жгучеедкая.** Растет одиночно или группами в сырых сосновых лесах с июня по сентябрь.

Шляпка молодого гриба выпуклая, у зрелого — плоская или вогнутая в центре, достигает 9 сантиметров в диаметре. Кожица шляпки клейкая, ярко-розовая или кроваво-красная, со временем желтеющая, легко отделяется. Мякоть шляпки белая, под кожицей розоватая, плотная, хрупкая, жгучеедкая, с неприятным запахом.

Низ шляпки пластинчатый. Пластинки неприкрепленные, жесткие и ломкие, белые, затем желтоватые. Споры белые, шаровидные.

Ножка белая, цилиндрическая, гладкая, плотная, у перезрелого гриба мягкая, розоватая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Вкус удовлетворительный. Для удаления горького вкуса, как и все красные сыроежки, требует отваривания. Не входит в стандартный список разрешенных к заготовке грибов. После удаления горького вкуса отвариванием можно жарить и солить.

Несколько похожа на сыроежку пищевую. Отличается от нее жгучеедкой мякотью.

**Сморчок обыкновенный.** Растет группами на песчаных почвах лиственных и хвойных лесов с апреля до конца мая. Шляпка гриба шаровидная, внутри полая, постепенно переходит в ножку. Высота гриба до 6 сантиметров, диаметр шляпки до 5 сантиметров. Мякоть белая, хрупкая, ломкая, с приятным грибным запахом. Сумки со спорами расположены на поверхности шляпки, которая имеет вид пчелиных сот с неровными ячейками. Споры желтоватые, эллипсовидные. Ножка гладкая или складчатая, белая, хрупкая.

Условно съедобный гриб третьей категории. Вкус средний. Перед приготовлением в пищу грибы отваривают в течение 7—10 минут и отвар сливают. После отваривания-грибы можно жарить, готовить из них супы.

Имеет сходство с условно съедобным грибом сморчком коническим. Отличается от него шаровидной формой шляпки.

**Сморчок конический.** Растет группами в сосновых лесах, на лесных вырубках, среди кустарников с апреля до конца мая. Шляпка гриба коническая, бурая или коричневая, внутри полая, постепенно переходящая в ножку. Высота гриба до 10 сантиметров, шляпки — до 5 сантиметров. Мякоть белая, восковидная, хрупкая, с грибным запахом.

Сумки со спорами расположены на наружной поверхности шляпки с неровностями, напоминающими ячейки пчелиных сот неправильной формы.

Споры слегка желтоватые, эллипсовидные. Ножка цилиндрическая, внутри полая, гладкая или слабоскладчатая, белого или желтоватого цвета.

Условно съедобный гриб третьей категории. Вкус средний. Для удаления яда перед приготовлением в пищу требует отваривания в течение 7—10 минут и сливания отвара. После предварительного отваривания грибы можно жарить, готовить из них супы.

Несколько похож на сморчок обыкновенный. У последнего шляпка шаровидная.

**Строчок обыкновенный.** Растет группами и в одиночку на опушках сосновых или смешанных лесов, на лесных полянах, вырубках, пожарищах, на песчаных почвах с апреля до конца мая. Шляпка гриба бесформенная, волни-стоизвилистая, переходит в ножку.

Высота гриба до 7, ширина до 12 сантиметров.

Цвет шляпки от светло-коричневого до буро-красного.

Мякоть хрупкая, воскообразная, запах приятный.

Сумки со спорами расположены на наружной поверхности шляпки, которая имеет извилистые глубокие складки, напоминающие извилины мозга. Споры желтоватые, эллипсовидные. Ножка полая, хрупкая, беловатая, иногда грязно-лиловая или буроватая.

Условно съедобный гриб третьей категории. Вкус средний. Для удаления яда требует предварительного отваривания в течение 7—10 минут и сливания отвара. После отваривания грибы можно жарить или варить.

Сходства с другими грибами не имеет.

**Дождевик шиповатый.** Растет в одиночку и группами в лесах, на полянах и лугах с мая по октябрь.

Плодовое тело шаровидное, к основанию суживается и постепенно переходит в ножку. Диаметр гриба до 5, высота до 8 сантиметров. Поверхность гриба белая, покрыта толстыми хрупкими шипиками или бородавками, по мере роста гриба желтеет и постепенно становится серо-бурой. Внутри зрелого гриба — множество спор, которые при надавливании облачком выделяются из прорвавшейся оболочки. Мякоть белая, позднее буреющая. В мякоти расположены камеры со спорами. Споры шаровидные, чуть бородавчатые, оливково-бурого цвета.

Условно съедобный гриб четвертой категории. В пищу употребляют только молодые грибы с белой мякотью. Пригоден для жарения и варки.

Имеет сходство с ложнодождевиком обыкновенным, который отличается твердой оболочкой и фиолетово-черной спороносной массой.

#### НЕСЪЕДОБНЫЕ НЕЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

**Перечный гриб.** Растет в хвойных лесах, чаще в сосновых, с июля до октября. Шляпка плоская, с ровными краями, диаметром до 6 сантиметров. Кожица шляпки слизистая, гладкая, желто-коричневая или оранжево-коричневая. Мякоть серно-желтого цвета, на изломе краснеет, имеет горько-перечный вкус, отчего гриб несъедобен. Низ шляпки трубчатый, желтовато-красный. Споры эллипсоидные, желто-бурые. Ножка тонкая, цилиндрическая, гладкая, желто-коричневая.

Имеет сходство с маслятами и моховиками, но резко отличается от них небольшими размерами, желтовато-красным низом шляпки и перечно-горькой мякотью.

**Желчный гриб.** Растет группами и в одиночку в сухих сосновых и еловых лесах, иногда на гнилых пнях, с июля по сентябрь.

Шляпка гриба подушковидная, с ровными краями, диаметром до 8 сантиметров. Кожица шляпки гладкая, сухая, бурая. Мякоть белая, мягкая, на изломе розовеющая, очень горькая, поэтому гриб несъедобен. Низ шляпки трубчатый, сначала белый, позднее грязно-розовый. Споры веретеновидные, буровато-розовые. Ножка цилиндрическая, сплошная, кремово-охристого цвета с коричнево-бурым сетчатым рисунком.

похож на белый гриб. отличается от него розовеющей на изломе мякотью, коричнево-бурым сетчатым рисунком на ножке и горьким вкусом мякоти.

## **ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ**

**Сатанинский гриб.** Растет преимущественно в дубовых лесах с июня по октябрь.

Шляпка гриба подушковидная, с ровными краями, диаметром до 8 сантиметров. Кожица шляпки слизистая, в сырую погоду сероватая или зеленоватая. Мякоть белая, на изломе сначала краснеет, а затем синеет, ядовитая. Низ шляпки трубчатый, красный. Ножка клубневидная к основанию, сплошная, с красным сетчатым рисунком. Гриб ядовитый и в пищу не употребляется.

Имеет сходство с белым грибом. Резко отличается от него красным цветом нижней части шляпки и сетчатым красным рисунком на ножке.

**Опенок серно-желтый.** Растет группами на пнях, старых деревьях с июля по октябрь. Шляпка гриба сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая с бугорком в центре, тонкая, с ровными краями, диаметром до 6 сантиметров. Кожица шляпки яркого серно-желтого цвета, в центре красноватая. Мякоть желтая, с неприятным запахом, ломкая, ядовитая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки прикреплены к ножке, имеют сначала серный, затем оливковый или буро-зеленый цвет. Споры шоколад-но-коричневого цвета, эллипсовидные. Ножка тонкая, цилиндрическая, полая, желто-серного или желтоватого цвета. На верхней части ножки иногда сохраняются остатки паутинной вуали светло-желтого цвета. Нижняя часть ножки окрашена в более темный цвет.

Ядовитый гриб, вызывающий отравление. Имеет некоторое сходство с осенним опенком, но резко от него отличается ярко-желтой шляпкой и серно-зеленоватым низом шляпки.

**Опенок кирпично-красный.** С августа по сентябрь растет группами на валежнике и пнях лиственного леса, а также на живых деревьях.

Ядовитый гриб, вызывающий отравление.

Имеет некоторое сходство с настоящим опенком, но резко от него отличается кирпично-красным цветом шляпки.

**Мухомор красный.** Растет в лиственных и хвойных лесах с половины июля до половины октября. Шляпка у молодого гриба шаровидная, у взрослого плоская, диаметром до 20 сантиметров. Кожица шляпки красная или красно-оранжевая, покрытая многочисленными белыми или желтоватыми чешуйками. Мякоть белая, под кожей несколько желтоватая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки к ножке не прикреплены, свободные, белые. Споры белые, эллипсоидные. Ножка булавовидная, вначале плотная, затем полая, белая; в верхней части ножки имеется пленчатое кольцо белого цвета, внизу клубневидное утолщение с воротничком (вольвой).

Красный мухомор ядовит. Употреблять в пищу его нельзя. Сходства с другими грибами не имеет.

**Мухомор пантерный.** Растет в хвойных и лиственных лесах с июля по октябрь. Шляпка у молодых грибов выпуклая, с возрастом становится более плоской, диаметром до 11 сантиметров. Кожица шляпки клейкая, серо-коричневая, серовато-оливковая или коричнево-желтая, более темная в центре, покрытая белыми хлопьевидными бородавками. Края шляпки кажутся полосатыми из-за просвечивающих через верхнюю кожицу шляпки пластинок. Мякоть водянистая, ломкая, белая, без запаха. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки свободные, белые. Споры белые, эллипсоидные. Ножка белая, гладкая, плотная, затем полая, у основания клубневидная с вольвой (воротничком) белого цвета внизу и широким пленчатым белым кольцом сверху.

Ядовитый гриб, вызывает отравление. Сходства с другими грибами не имеет.

**Мухомор порфировый.** Растет в сосновых лесах с июля до октября. Шляпка молодого гриба колокольчатая, у взрослого — плоская, с бугорком посередине, диаметром до 8 сантиметров. Кожица шляпки серовато-коричневая с пурпурным оттенком, в центре более темная. Мякоть мягкая, беловатая, с неприятным запахом. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки белые, прикреплены к ножке. Споры белые, шаровидные. Ножка тонкая, белая, с серовато-лиловым оттенком. Низ ножки клубневидный с вольвой (воротничком). Вверху ножки имеется белое пленчатое кольцо, темнеющее с возрастом гриба.

Ядовитый гриб. При употреблении в пищу вызывает отравление. Сходства с другими грибами не имеет.

**Бледная поганка зеленоватая.** Растет в хвойных и лиственных лесах с июля по сентябрь. Шляпка молодого гриба полушаровидная, у взрослого плоско-выпуклая. Кожица шляпки зеленовато-желтая или оливково-зеленая, иногда покрытая белыми хлопьевидными чешуйками. Мякоть белая, с приятным грибным запахом у молодого гриба и неприятным запахом у старого гриба. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки не прикреплены к ножке, свободные, белые. Споры белые, шаровидные. Ножка булавовидная, сплошная, с возрастом становится слегка полой, белая, с бледно-зеленоватыми полосками. В верхней части ножки имеется пленчатое кольцо, нижняя часть ножки клубневидная с вольвой (воротничком).

Смертельно ядовитый гриб. Имеет сходство с сыроежкой зеленоватой или зеленой, от которых бледную поганку отличить нетрудно.

**Бледная поганка желтая.** Растет на песчаных почвах в лиственных и хвойных лесах с июля по сентябрь.

Шляпка молодого гриба полушаровидная, у взрослых грибов плоская. Кожица шляпки беловатого или лимонно-желтого цвета, покрыта беловатыми или желтоватыми чешуйками. Мякоть белая, с неприятным запахом. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки не прикреплены к ножке, свободные, белые. Споры белые, шаровидные. Ножка булавовидная, белая, с пленчатым кольцом сверху, с клубневидным утолщением и воротничком (вольвой) внизу.

Ядовитый гриб, вызывает тяжелые отравления.

Бледную поганку путают с шампиньонами, зеленой или сыроежками. Между тем ее легко отличить по клубневидному утолщению с воротничком (вольвой) в нижней части ножки и пленчатому кольцу в верхней ее части.

**Бледная поганка белая.** Растет на песчаной почве в лиственных и хвойных лесах с июля по октябрь. Шляпка молодого гриба полушаровидная, у взрослого гриба плоская. Кожица шляпки слизистая, беловатого цвета, с быстро исчезающими по мере роста чешуйками. Мякоть белая, с неприятным запахом. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки не прикреплены к ножке, свободные, белые. Споры белые, шаровидные. Ножка булавовидная, белая, сверху имеет пленчатое кольцо, внизу — клубневидное утолщение с вольвой (воротничком).

Ядовитый гриб, вызывает тяжелые отравления, нередко со смертельным исходом.

Имеет сходство с шампиньонами и сыроежками. Отличается от них клубневидным утолщением с воротничком (вольвой) у основания ножки.

## **ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ИХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ**

Основные причины грибных отравлений — несоблюдение правил сбора-грибов, незнание признаков съедобных, несъедобных и ядовитых грибов, неправильная кулинарная обработка и неумелое хранение заготовленных грибов.

Умение различать грибы приобретается опытом. Начинаящему грибнику-любителю лучше всего собирать грибы вместе с опытными грибниками. В каждой местности есть широко распространенные съедобные грибы. Обычно их насчитывается десяток-полтора видов. Начинаящему грибнику в первую очередь необходимо научиться распознавать только эти виды и других грибов не брать.

Существует несколько форм отравления грибами: желудочные расстройства, легкие отравления, сильные отравления без смертельного исхода и сильные отравления со смертельным исходом.

Желудочные расстройства вызываются съедобными и условно съедобными грибами, если они недоброкачественны. Порчу грибов вызывают перезрелость и червивость на корню, задержка с обработкой более суток, неправильная кулинарная обработка и хранение и, наконец, хранение соленых и маринованных грибов в алюминиевой и оцинкованной посуде.

Признаки отравления недоброкачественными грибами обнаруживаются быстро и сопровождаются болями в животе, тошнотой, рвотой. Выздоровление наступает в пределах нескольких часов.

Легкое отравление в форме желудочного расстройства может быть вызвано не сильно ядовитыми грибами, например ложными опятами, и неправильно приготовленными условно съедобными грибами, например скри-

лицами, волнушками, сыроежками, чернушками, груздями, свинушками, валуями.

Признаки отравления: тошнота, рвота, понос. Выздоровление наступает примерно через сутки.

Условно съедобные грибы — **сморчки и строчки**, собранные ранней весной, — **если их перед жарением не отварили и не слили с них ядовитую воду, вызывают отравление, которое может иметь смертельный исход.** Признаки отравления появляются через 6—10 часов в виде болей в желудке, тошноты, рвоты, головной боли и общей слабости.

**Грибы группы мухоморов вызывают отравление, которое может быть выражено в легкой форме, а в некоторых случаях, особенно у детей, может иметь смертельный исход.**

Признаки отравления появляются через полтора-два часа после того, как съедены грибы. У отравившегося появляются тошнота, частая рвота, боли в животе, потоотделение, обильное слюноотделение, слезливость, позже начинается головокружение, путается сознание, возникают бред и галлюцинации.

**Самую опасную форму отравления, часто со смертельным исходом, вызывают ядовитые грибы группы бледной поганки.** В этом случае признаки отравления проявляются поздно — от 12 до 40 часов после употребления грибов в пищу — в виде сильных болей в животе, поноса, рвоты, жажды, судорог, слабости и потери голоса.

Всем грибникам и любителям грибных блюд следует помнить, **что при всяком грибном отравлении, даже легком, необходимо немедленно вызвать врача или отвезти отравившегося в больницу.** До прибытия врача больного следует уложить в постель и давать ему пить маленькими глотками соленую холодную воду, холодный крепкий чай, кофе, молоко или мед. К ногам и на живот больного необходимо положить грелку. Остатки несъеденных грибов или хотя бы очистки с них нужно оставить для исследования в лаборатории.

**Сохранение здоровья и жизни отравившегося грибами зависит от того, как скоро будет оказана ему медицинская помощь.**



## ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ ПОДМОСКОВЬЯ

Продолжительность развития грибницы у грибов разная. Она зависит и от погоды. Главное условие для развития и плодоношения грибницы и роста грибов — теплая погода без резких колебаний дневной и ночной температуры, достаточная влажность и прогретая почва.

На сырых или слишком сухих почвах грибы растут плохо или не растут вовсе. Их следует искать на границах между небольшими низинами и высотами около деревьев, а также на опушках и полянах.

Большинство шляпочных грибов плодоносит при средней летней температуре и средней влажности. Если лето умеренно жаркое, идут частые, но не затяжные дожди, урожай грибов бывает высоким. В холодное, сухое или слишком дождливое лето грибы плодоносят плохо, появляются поздно.

На плодоношение грибов оказывает влияние также погода предыдущей осени. При теплой и влажной осени грибница лучше развивается, больше накапливает питательных веществ, необходимых для развития плодовых тел в будущем году.

По наблюдениям грибников составлен грибной календарь Подмосковья. Точность его относительна. Сроки начала и конца плодоношения грибницы в зависимости от погоды могут отставать от указанных в календаре или опережать их на 20—30 дней. Но по нему можно в какой-то мере ориентироваться во времени появления и сроках окончания роста разных видов грибов. Одни из них растут только весной, другие — летом, третьи — в начале осени, а четвертые — к концу осени. Однако и в срок между началом и концом плодоношения по грибному календарю грибница большинства грибов плодоносит не постоянно, а периодами. Так, в сухое лето 1967 года первый период плодоношения грибницы белых грибов в Подмосковье продолжался всего несколько дней — с 25 по 29 июня. Затем белые грибы в изобилии росли с 10 по 16 августа и с 1 по 6 сентября. В остальное время их совсем не было или они попадались грибникам очень редко.

Для определения начала очередного периода плодоношения грибницы очень полезно ежегодно обследовать лес в сроки, указанные грибным календарем.

### ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ ПОДМОСКОВЬЯ

Виды грибов	Время сбора грибов						
	Ап- рель	Май	Июнь	Июль	Август	Сен- тябрь	Октябрь
<b>Съедобные грибы</b>			*	*	*	*	
Белый гриб				*	*	*	
Подосиновик				*	*	*	
Подберезовик			*	*	*	*	
Польский гриб				*	*	*	
Масленок поздний				*	*	*	
Моховик			*	*	*	*	
Дубовик				*	*		
Рыжик				*	*	*	
Сыроежка зеленоватая				*	*	*	
Сыроежка зеленая				*	*	*	
Сыроежка пищевая			*	*	*	*	
Зеленка						*	*
Рядовка						*	*
Мокруха					*	*	

Виды грибов	Время сбора грибов						
	Ап- рель	Май	Ию нь	Июль	Август	Сен- тябрь	Ок- тябрь
Колпак кольчатый					*	*	
Шампиньон				*	*		
Опенок осенний				*	*	*	*
Лисички			*	*	*	*	
Ежовик желтый					*	*	*
Ежовик пестрый					*	*	*
<b>Условно съедобные грибы</b>							
Груздь настоящий				*	*	*	
Груздь желтый				*	*	*	
Груздь осиновый				*	*	*	
Груздь перечный					*	*	
Груздь черный				*	*	*	
Подгруздок белый				*	*	*	*
Скрипица			*	*	*	*	*
Волнушка белая					*	*	
Волнушка розовая				*	*	*	

Виды грибов	надписями".][В						
	Ап- рель	Май	Июнь	Июль	Август	Сен- тябрь	Ок- тябрь
Серушка			*	*	*	*	*
Валуи			*	*	*	*	*
Свинушка		*	*	*	*	*	*
Сыроежка охристая		*	*	*	*	*	*
Сыроежка жгучеядкая			*	*	*	*	
Сморчок конический	*	*					
Сморчок обыкновенный	*	*					
Дождевик шиповатый		*	*	*	*	*	*
<b>Несъедобные неядовитые грибы</b> Перечный гриб				*	*	*	
Желчный гриб				*	*	*	
<b>Ядовитые грибы</b> Сатанинский гриб			*	*	*	*	*
Опенок серно-желтый			*	*	*	*	*
Опенок кирпично-красный				*	*	*	
Мухомор красный				*	*	*	*

Виды грибов	Время сбора грибов						
	Ап- рель	Май	Июнь	Июль	Август	Сен- тябрь	Ок- тябрь
Мухомор пантерный				*	*	*	*
Мухомор порфиновый			*	*	*	*	*
Бледная поганка зелено- ватая				*	*	*	
Бледная поганка желтая				*	*	*	
Бледная поганка белая				*	*	*	

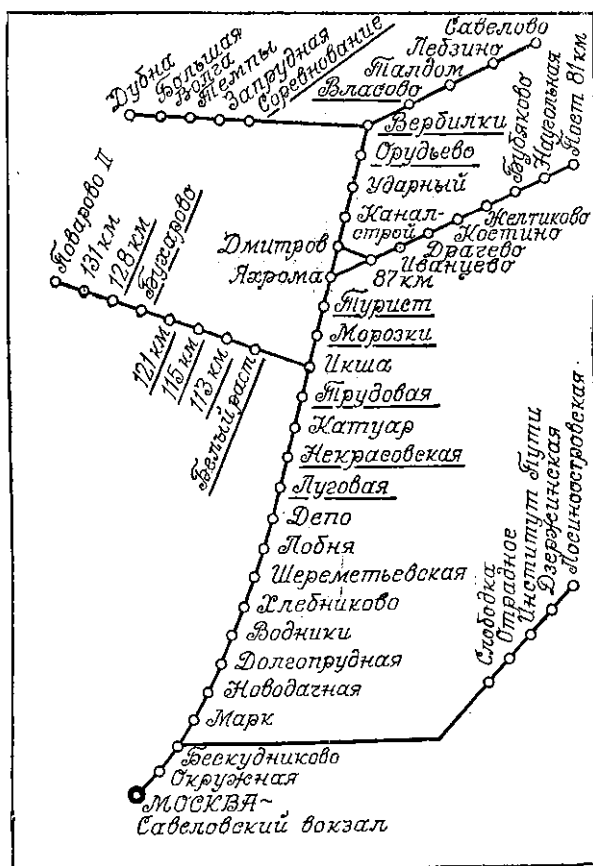
## ГРИБНЫЕ МЕСТА ПОДМОСКОВЬЯ

Подмосковные леса богаты грибами по всем направлениям железных и шоссейных дорог, отходящих от Москвы. На представленных далее схемах подчеркнуты названия железнодорожных платформ, приближенных к лесным массивам, в которых можно искать грибы. Под каждой схемой указан характер лесов, почв и местности, названы виды грибов, какие там водятся, рассказано, как туда проехать.

Каждому грибнику известно, что постоянных грибных мест в лесах не бывает. Даже в один грибной сезон, но в разные его периоды, одни и те же виды грибов появляются не в одних и тех же местах. Поэтому рекомендовать точно грибные места нельзя.

В этой книжке даны и примерные маршруты, куда можно выезжать за грибами, но они не могут служить точным ориентиром. Грибник сам должен искать и запоминать грибные места, дороги к ним.

К грибным местам Подмосковья можно добраться и речным транспортом — на «ракетах», прогулочных судах и катерах по каналу имени Москвы через пристани Троицкое, Новосельцево, Степаньково. Солнечная поляна, Витенево, Тишково и др.



### Дмитровское направление (Савеловское)

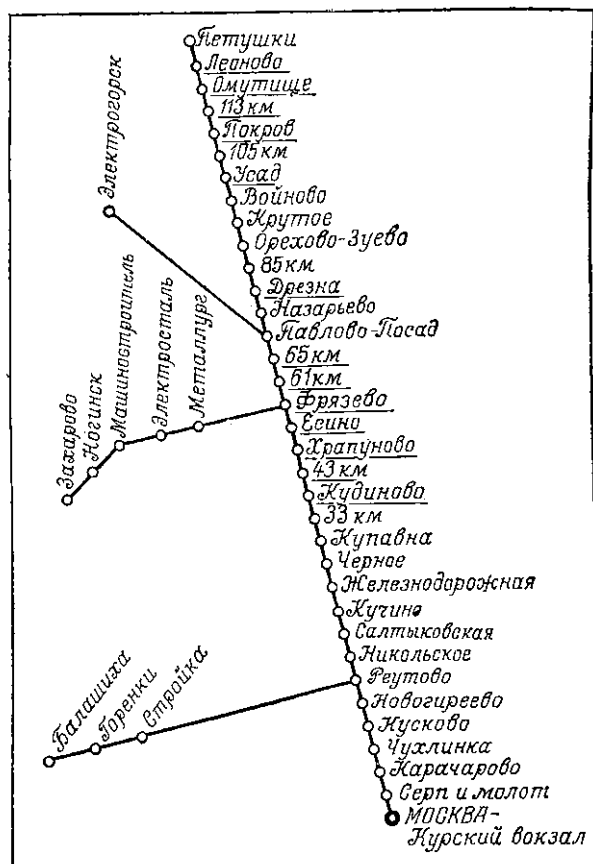
В лесах преобладают ель, береза, осина и сосна. Рельеф местности холмистый, за Дмитровом низменный, болотистый.

Подосиновики и подберезовики встречаются чаще, чем белые грибы и др.

Ехать надо электропоездом с Савеловского вокзала.

Основные места сбора грибов вблизи платформ Луговая, Некрасовская, Трудовая, Морозки; Турист, Белый Раст, 113-й км, 115-й км, 121-й км, Бухарово, 128-й км, Орудьево, Вербилки, Власово, Соревнование (на схеме подчеркнуты).





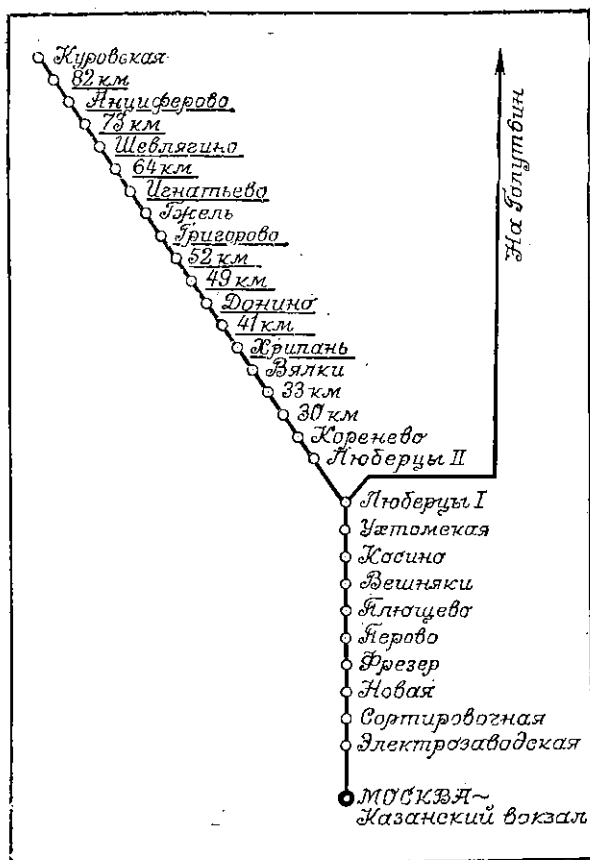
Орехово-Зуевское направление (Горьковское)

В лесах преобладают сосна, ель, береза и осина. Почва песчаная, торфяная. Рельеф местности низменный, болотистый.

Здесь растут рыжики, свинушки, сыроежки, маслята, в меньшем количестве подберезовики, подосиновики и белые.

Отправление электропоездом с Курского вокзала до платформ Кудиново, 43-й км, Храпуново, Есино, Фрязево, 61-й км, 65-й км, Дрезна, Усад, Покров, 113-й км, Омутище, Леоново (на схеме подчеркнуты).



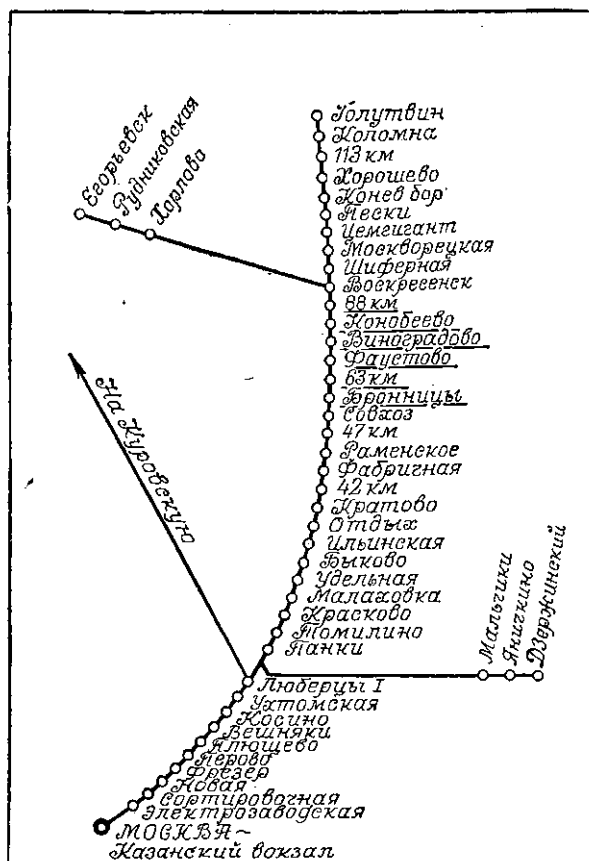


#### Куровское направление (Казанское)

Леса преимущественно смешанные. Преобладают ель, осина, береза. Почва песчаная, торфяная. Рельеф местности низменный, болотистый.

Чаще других грибов встречаются подосиновики, подберезовики, маслята.

Отправление электропоездом с Казанского вокзала до платформы Хрипань, разъезд 41-й км, Донино, платформа 49-й км, разъезд 52-й км, Григорово, Игнатьево, разъезд 64-й км, Шевлягино, разъезд 73-й км, Анциферово, разъезд 82-й км (на схеме подчеркнуты).



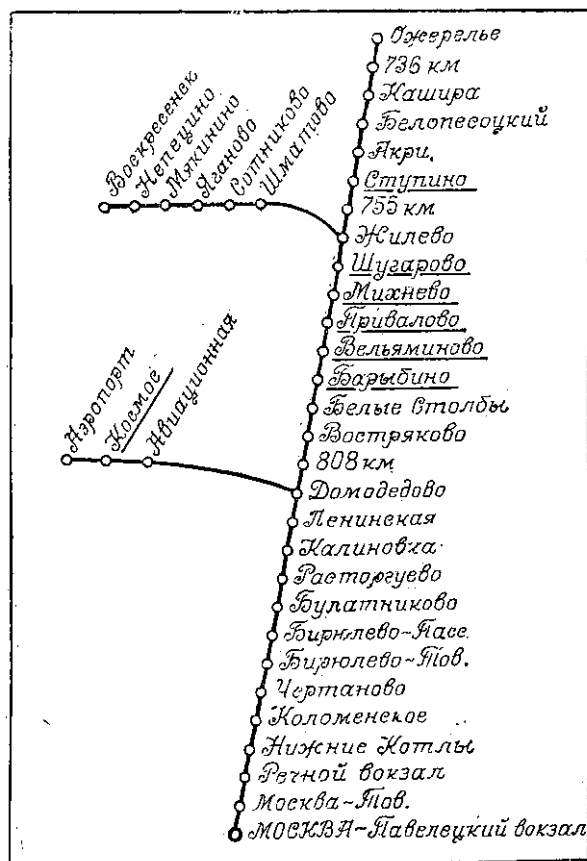
#### Голутвинское направление (Рязанское)

Леса преимущественно смешанные. Преобладают сосна, ель, береза, осина. Почва песчаная, суглинистая. Рельеф местности низменный, равнинный.

В лесах много подберезовиков и подосиновиков, а в направлении к Павелецкой железной дороге преобладают белые грибы.

Отправление электропоездом с Казанского вокзала до платформы Бронницы, 63-й км, Фаустово, Виноградово, Конобеево, платформа 88-й км (на схеме подчеркнуты).

К этим местам можно проехать на автомашине по Рязанскому шоссе.



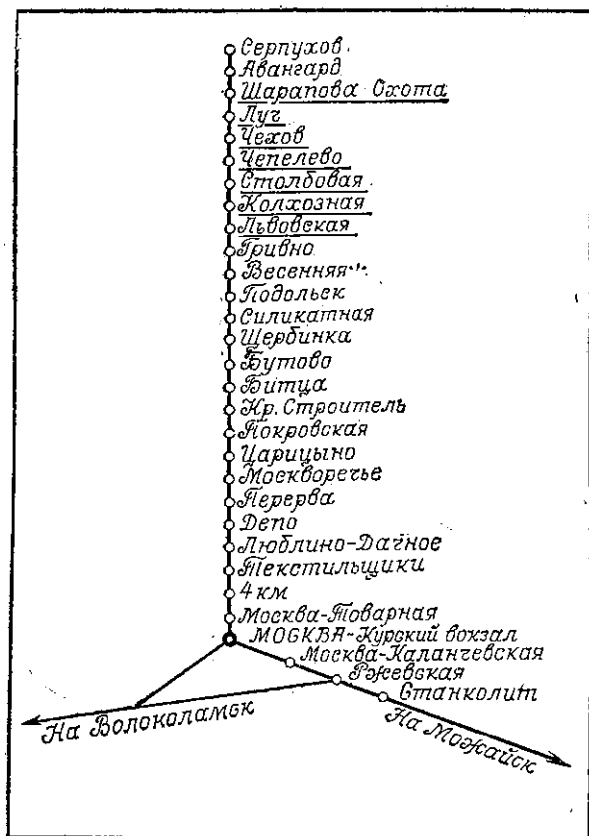
#### Каширское направление (Павелецкое)

Леса преимущественно лиственные, широколиственные. Преобладают береза, осина, дуб, липа. Почва суглинистая. Рельеф местности холмистый.

Белые, подберезовики, подосиновики встречаются здесь чаще, чем другие грибы.

Отправление электропоездом с Павелецкого вокзала до платформы Космос, Барыбино, Вельяминово, Привалово, Михнево, Шу-гарово, Ступино (на схеме подчеркнуты).

К этим местам можно проехать на автомашине по Каширскому шоссе.



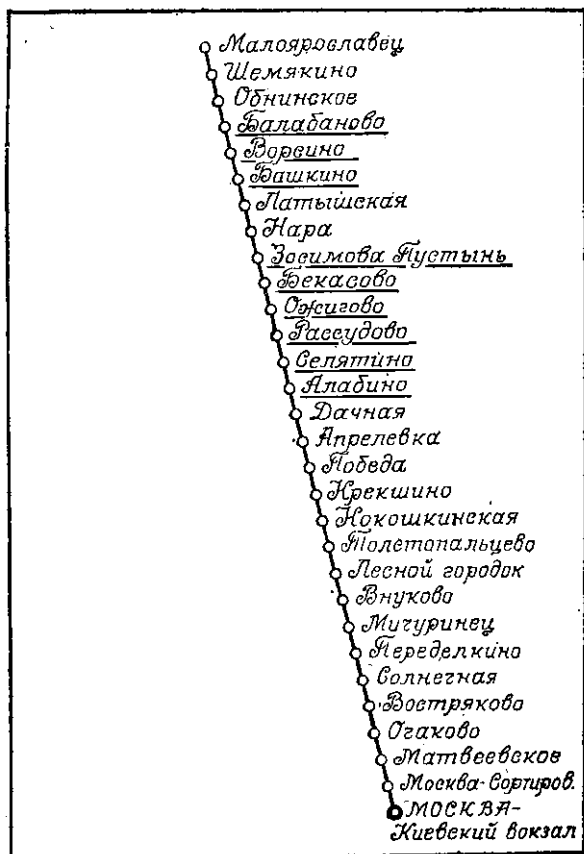
Серпуховское направление (Курское]

Леса в основном лиственные. Много березы, дуба, осины, липы. Почва суглинистая. Рельеф местности возвышенный, холмистый.

Преобладают белые, подберезовики, подосиновики.

Отправление с Курского вокзала до платформ Львовская, Колхозная, Столбовая, Чепелево, Чехов, Луч, Шарапова Охота (на схеме подчеркнуты).

К этим местам можно проехать на автомашине по Симферопольскому шоссе.



Наро-Фоминское направление (Киевское]

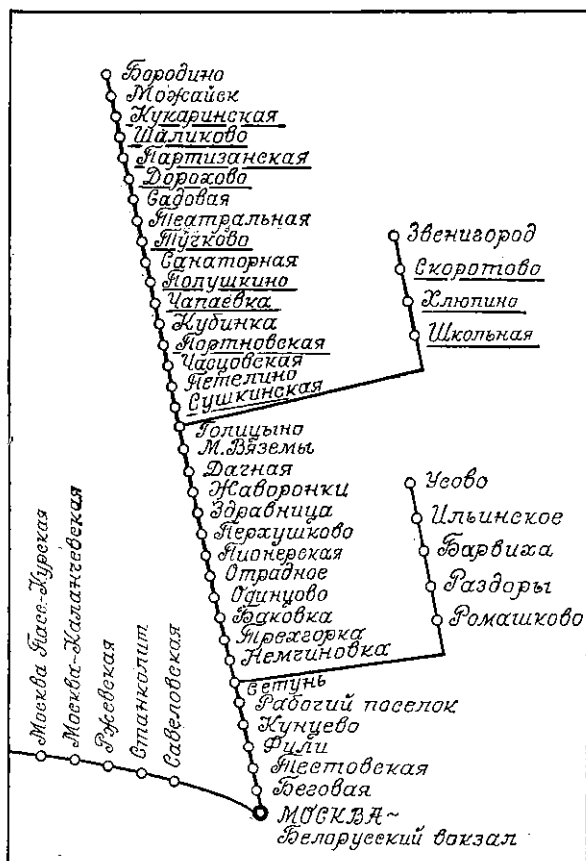
Леса смешанные. Часто встречаются береза, осина и ель. Почва глинистая.

Рельеф местности холмистый, возвышенный.

Белые, подберезовики, подосиновники встречаются чаще других грибов.

Отправление с Киевского вокзала до платформ Алабино, Селятино. Рассудово, Ожигово, Бекасово, Зосимова Пустынь, Башкино, Ворсино, Балабаново (на схеме подчеркнуты).

К этим грибным местам можно проехать также на автомашине по Киевскому шоссе.



Можайское направление (Минское)

Преобладают леса смешанные. Чаше других встречаются береза, ель, осина. Почва суглинистая и глинистая. Рельеф местности холмистый, возвышенный. Подосиновики, подберезовики встречаются чаще, чем белые и другие грибы.

Отправление с Белорусского вокзала до платформы Сушкинская, Портновская, Чапаевка, Полушкино, Тучково, Дорохово, Партизанская, Шаликово, Кукаринская, Школьная, Хлюпино, Скоротово (на схеме подчеркнуты).

К этим местам можно проехать на автомашине по Минскому и Можайскому шоссе,



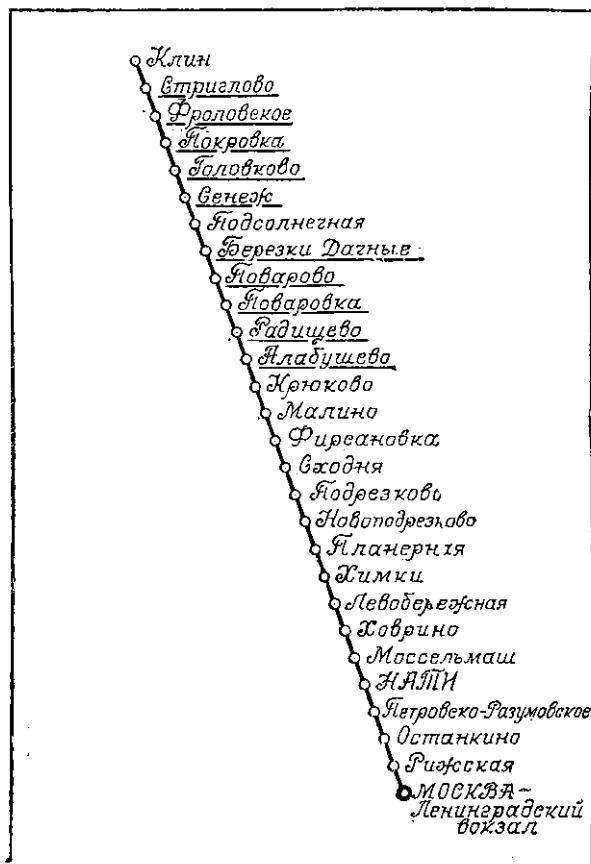
#### Волоколамское направление (Рижское)

Леса преимущественно смешанные. Много ели, сосны, березы, осины. Почва суглинистая. Рельеф местности холмистый, возвышенный.

Преобладают подосиновики, подберезовики, реже встречаются белые и другие грибы.

Отправление с Рижского и Курского вокзалов, со станции Каланчевская до платформ Новоиерусалимская, Чеховская, Холщевики, Ядрошино, Курсаковская, Румянцево, Новопетровская, Устиновка, Лесодолгоруково, Чисмена, Матренино, Дубосеково (на схеме подчеркнуты).

К этим грибным местам можно проехать также на автомашине по Волоколамскому шоссе.



### Клинское направление (Ленинградское)

В лесах преобладают ель, сосна, береза, осина. Почва суглинистая. Рельеф местности возвышенный, холмистый.

Подосиновики, подберезовики встречаются чаще, чем белые и другие грибы.

Отправление с Ленинградского вокзала до платформ Алабушево, Радищево, Поваровка, Поварово, Березки Дачные, Сенеж, Головково, Покровка, Фроловская, Стриглово (на схеме подчеркнуты).

По местам сбора грибов проходит Ленинградское шоссе. Грибникам удобно добираться сюда на автомашине.



## ПРИМЕРНЫЕ ГРИБНЫЕ МАРШРУТЫ

Грибники Подмоскovie считают, что наиболее богаты грибами, в том числе и белыми, леса, расположенные к югу и на юго-запад от столицы. Расскажем о некоторых маршрутах этих направлений.

Москва — Кашира. Грибные места начинаются от платформы Домодедово по обе стороны железной дороги. Старожилы посоветуют вам идти налево от дороги (направление от Москвы) в сторону аэропорта Домодедово. В Вострякове грибные леса расположены налево от платформы, в окрестностях деревень Кутузово и Лямцево, направо — к югу от села Заборье. В Белых Столбах поиск грибов можно вести в лесах по обе стороны железной дороги, лучше направо, в сторону села Красного. В Вельяминове грибные места в 1—2 километрах по обе стороны железной дороги. От платформы Привалово грибнику лучше направиться влево, в сторону хутора Константиновского. С платформы Михнево за грибами надо идти влево от железной дороги, по направлению к селу Кошелевка, а с платформы Шугарово — направо, в сторону села Торбеева. В Ступине грибной лес вправо от платформы.

Москва — Серпухов. Сбор грибов ведется в лесах, расположенных по обе стороны железной дороги, начиная от платформы Львовская. Здесь налево от дороги направление поиска грибов к деревне Логовской и дальше ее, направо — к деревне Сальково. С платформы Колхозная сбор грибов начинается по левой стороне от дороги, в направлении к селам Мещерскому и Ивину, по правой стороне — к селу Столбову. От платформы Столбовая грибники направляются налево, в лесной массив южнее деревни Дмитровки. Направо от платформы сбор грибов ведется в сторону деревни Панино. От платформы Чепелево вплоть до платформы Шарапова Охота грибные леса тянутся вдоль левой стороны дороги.

Москва — Наро-Фоминск. От платформы Алабино, на небольшом расстоянии от нее, по обе стороны железной дороги расположены леса, богатые многими видами грибов. Поиск можно вести вблизи и следующих за этой платформ.

## СНАРЯЖЕНИЕ ГРИБНИКА

Корзина грибника должна быть легкой, прочной, продолговатой, удобно входящей в рюкзак. Грибник меньше устает, если переносит корзину с грибами в рюкзаке.

Корзину плетут из ивовых прутьев и для прочности вплетают в нее стальную проволоку, которая подходит к складывающимся ручкам. Чтобы при переноске грибы меньше мялись и не высыпались, корзина должна быть расширена внизу и сужена наверху. К корзине для удобства носки прикрепляют широкий брезентовый ремень с пряжкой для подгонки его по длине. Ремень должен проходить под дном корзины. Так она лучше сохраняется и дольше служит грибнику. Отправляясь за грибами, грибник кладет в рюкзак корзину с уложенными в нее продуктами питания, термосом и плащом. В лесу вещи перемещают в рюкзак, а корзину вешают на плечо.

После сбора корзину с грибами снова помещают в рюкзак, при этом верхний клапан оставляют открытым.

Грибной нож должен быть складным. Его лучше носить в кармане или прикреплять к поясу шнурком, чтобы не потерять. Для срезания грибов удобен нож с кривым лезвием, годится он и для чистки грибных ножек. Для этой цели можно использовать и обыкновенный садовый нож.

Термос — обязательный спутник грибника. Горячий чай из термоса хорошо утоляет жажду в жару и согревает в прохладную погоду.

Легкие, просторные резиновые сапоги — незаменимая обувь для грибника. В дождливую погоду и при холодной росе они сохраняют ноги сухими и оберегают от простуды. Особенно надежны они с теплой портянкой или шерстяным носком. При сухой погоде летом и осенью грибнику рекомендуется легкая обувь: сандалеты, спортивные туфли. Удобны трикотажный хлопчатобумажный костюм и плащ из водоотталкивающей ткани с капюшоном, для осени — лыжный костюм. Плащ из брезента не годится — он стесняет движения и сильно тяжелеет, когда намокнет. Самый удобный головной убор — шляпа. Она хорошо предохраняет грибника от солнца, дождя и холода, от соринок, падающих с деревьев за воротник.

Грибнику необходим также рюкзак или просто за-

плечный мешок из непромокаемой ткани, просторный и легкий, зажигалка или спички.

При выезде за грибами на ночь, надо захватить с собой карманный фонарь.

Перед входом в незнакомый лес грибник должен ориентироваться по компасу и схеме местности, иначе, увлекшись сбором грибов, он может потерять ориентир и заблудиться. Компас и схема помогают грибнику спокойно ходить в любом направлении и сориентироваться для выхода из леса в нужном направлении.

Грибник должен иметь также наручные или карманные часы и расписание поездов.

## **КАК СОБИРАТЬ ГРИБЫ**

За грибами рекомендуется ходить группами по 2—3 человека. Большое количество грибников в группе создает неудобства. В этом случае, чтобы не потерять кого-либо в лесу, часто приходится отвлекаться на поиски друг друга, а это мешает «грибной охоте».

Один из членов группы — старший — должен иметь свисток и часто подавать сигналы для того, чтобы остальные члены группы ориентировались на него.

Членам группы до входа в лес надо условиться о направлении движения по компасу и схеме местности, а затем идти по лесу развернутым фронтом на расстоянии 5—10 м друг от друга.

На «грибной охоте» очень важно знать, где и какие грибы могут расти в данное время. Так, в сухое и жаркое лето грибов больше в тени, под деревьями, или на склонах между впадинами и небольшими возвышенностями, где достаточно и влаги и тепла. Если лето влажное, грибы надо искать на сухих возвышенных местах, где влаги меньше и почва лучше прогревается солнцем. Само собой разумеется, надо хорошо знать, какие грибы от каких деревьев получают питание, и искать их в соответствующих местах.

Самое же главное на «грибной охоте» — не спешить, не переутомляться. Ходить надо спокойно, внимательно осматривая все вокруг, запоминая места, где были найдены грибы. Если грибник устал, надо остановиться и отдохнуть.

При отделении гриба от грибницы надо стараться не повредить грибницу, сохранить ее для последующего урожая грибов. Прежде всего нельзя ворошить верхний слой почвы. Лучший способ отделения гриба от грибницы — аккуратное отрезание ножки гриба. В этом случае хорошо сохраняется грибница.

Грибник должен соблюдать особые правила, необходимые для предупреждения отравления грибами.

Вот эти правила:

- \* Собирайте только те грибы, в принадлежности которых к определенному виду вы твердо уверены.

- \* Неизвестный вам гриб нельзя пробовать на вкус.

- \* Нельзя есть грибы сырыми.

- \* Нельзя собирать пластинчатые грибы (типа сыроежки, рядовки), у которых нижняя часть ножки имеет клубневидное утолщение, как у мухомора и бледной поганки.

- \* При сборе шампиньонов следует обращать особое внимание на цвет пластинок. У настоящего шампиньона они розовые и быстро темнеют. У сходной с ним ядовитой бледной поганки пластинки всегда остаются белыми.

- \* Собранные волнушки, чернушки, скрипицы, грузди, валуи, свинушки, сыроежки жгучеедкие следует обязательно отварить или вымочить для удаления едкого или горького вкуса.

- \* Строчки и сморчки для удаления яда надо кипятить в течение 7—10 минут, а отвар сливать. Только после этого их можно варить и жарить.

- \* Не следует собирать перезрелые, осклизлые, дряблые, червивые грибы. Чтобы определить червивость гриба и не таскать лишний груз в корзине, необходимо ножку гриба после отделения его от грибницы подрезать и очистить от грязи и испорченной мякоти.

- \* Грибы должны быть подвергнуты кулинарной обработке не позже чем через 24 часа после сбора.

- \* Все собранные грибы должны быть тщательно осмотрены и рассортированы по видам. Незнакомые или сомнительные по виду грибы должны быть выброшены.

## ЗАГОТОВКА ГРИБОВ ВПРОК

Ни одна страна в мире так не богата грибами, как наша. Каждый год в лесах нашей Родины можно собирать около пяти миллионов тонн грибов, но, к сожалению, на самом деле собираем мы их очень мало и совсем мало заготавливаем их на зиму. По данным органов учета, в нашей стране специальными организациями в 1960 году грибов было заготовлено 17 тысяч тонн, в 1965 году — 16,7 тысячи, а в 1967 году около 23 тысяч тонн.

Оказывается, огромная часть урожая грибов ежегодно пропадает. Почему? Причин много, и не последнее среди них место занимает неумение правильно заготавливать грибы, чтобы использовать их не сразу после сбора, а позднее.

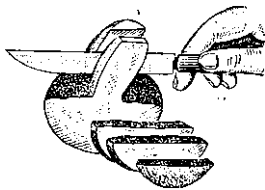
Заготовка грибов впрок — дело, доступное каждому. Этот несложный труд обеспечит ваш стол вкусными и питательными грибными блюдами. Кто же откажется от приправленных луком и растительным маслом маринованных белых грибов, подберезовиков или маслят, соленых груздей или рыжиков, не съест тарелочку ароматного грибного супа!

Грибы после сбора портятся быстро, через несколько часов. Кулинарной обработке их следует подвергать как можно раньше.

Перед кулинарной обработкой или заготовкой впрок грибы сортируют, все незнакомые и сомнительные, червивые и перезрелые, осклизлые выбрасывают, а здоровые очищают от приставшей к шляпкам и корням хвои, листочков, земли и другого мусора. Это легко удастся, если перед чисткой грибы погрузить на короткий срок

в холодную воду и потом дать ей стечь. Отобранные для сушки грибы в воду лучше не погружать, а ограничиться сухой чисткой.

Отсортированные и очищенные крупные грибы режут на части, отдельно шляпки и корешки, а мелкие обрабатывают целиком.



Резка грибов для сушки. .

Некоторые грибы, например подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, шампиньоны, при резке быстро темнеют. Поэтому подготовку их к обработке рекомендуется начинать с погружения в холодную подсоленную воду (10 граммов на литр) с добавлением лимонной кислоты (1,5—2 грамма на литр).

## **СУШКА**

Сушеные грибы сохраняются долго. При высушивании в них мало остается влаги, а концентрация сахара значительно повышается. В этих условиях вредные микроорганизмы не размножаются, хотя и не погибают. Если сушеные грибы хранятся правильно, они целый год, а то и больше не теряют своих питательных качеств, приятного вкуса и запаха.

Для сушки идут трубчатые грибы — белые, подосиновики, подберезовики, моховики. Пластинчатые грибы сушатся хуже, а высушенные сильно крошатся. Из пластинчатых грибов для сушки отбирают только опята. Условно съедобные грибы сушить нельзя, так как горький вкус они не теряют и после сушки.

Из килограмма свежих грибов получается примерно 100 граммов сушеных.

Подготовка грибов к сушке включает несколько операций. Прежде всего отобранные для сушки и очищенные грибы еще раз тщательно просматривают, все изъеденные улитками места на них срезают. Для равномерной сушки шляпки крупных грибов измельчают (режут на части) до величины мелких грибов, а мелкие шляпки сушат целыми.

Ножки не всех грибов годны для сушки. Срезанные на расстоянии 1—0,5 сантиметра от шляпки ножки подберезовиков и опять выбрасывают, так как они волокнистые и жесткие. Толстые ножки белых грибов, подосиновиков и др., отделенные от шляпок, режут поперек на кружки, 2—3 сантиметра толщиной, а тонкие ножки — вдоль.

Сушить грибы можно в естественных условиях и искусственным путем.

Естественная сушка. В естественных условиях грибы сушат вне помещений — на солнце, а также в помещениях—над печками или газовыми плитами. Для сушки подготовленные грибы нанизывают на деревянные или ме-

таллические прутики или раскладывают их на подносы, сетчатые полки, фанеру, листы железа и ставят на солнце. Грибы, нанизанные на нитки, для сушки можно подвешивать на натянутые на солнце пекле веревки, а также над печкой или газовой плитой. На сетчатых подносах и развешанные на нитках грибы высыхают быстрее, так как лучше проветриваются.

Естественная сушка продолжается несколько дней.

Грибы считаются высушенными, если на ощупь становятся сухими и твердыми, но не ломкими.

**Искусственная сушка.** Искусственным путем грибы можно высушить быстрее. Такая сушка производится в духовке дровяной или газовой плиты, в русских печах и в специальных сушильных шкафах. Подготовленные для сушки грибы нанизывают на деревянные или металлические прутики и помещают в духовку или сушильный шкаф концами на угольники для полок. Лучше, конечно, использовать прутики из нержавеющей стали или дюралюминия диаметром 2,5—3 миллиметра и длиной, равной ширине духовки. Для сушки грибов можно применять также сетчатые подносы.

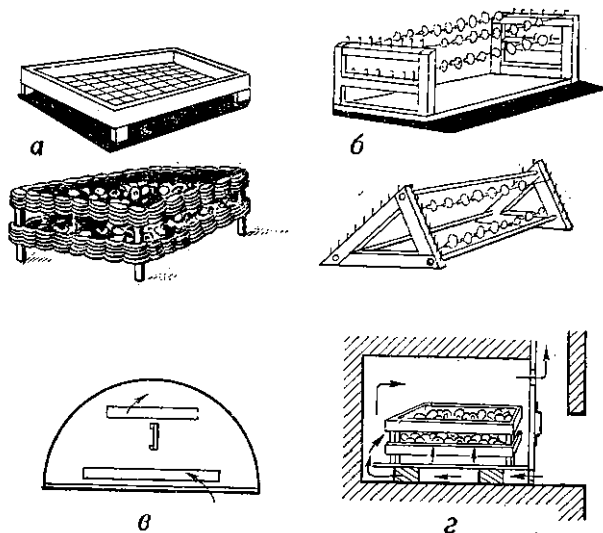
Сушка грибов в духовках и сушильных шкафах производится по этапам. Сразу после загрузки происходит вяление при температуре 45—50°. Оно протекает при открытой дверце, иначе может быть нежелательное запаривание грибов. Так удаляется часть находящейся в грибах воды. Этот процесс считается законченным, если вода из грибов вытекла, верхняя корка мякоти подсохла, хотя на ощупь внутри они еще мягкие.

Затем следует сушка грибов. Она достигается при температуре 70—75° в закрытой духовке или сушильном шкафу. Грибы высыхают за 7—12 часов.

Процесс сушки грибов в русской печи складывается тоже из двух приемов. Первая загрузка — вяление. Оно протекает при температуре 45—50° обычно один день. Грибы загружают на противнях, металлических сетках и других несложных приспособлениях.

Вторая загрузка — сушка при температуре 70—75° на второй и третий день. Чтобы избежать запаривания грибов, как при вялении, так и при сушке заслонка печи должна быть приоткрытой.

При сушке в русской печи грибы раскладывают на железные противни, застланные соломой или толстой бума-



Сушка грибов в печи:

а — решета для сушки; б — станки; в — печная заслонка с прорезями; г — схема движения воздуха в печи.

гой. Без подстилки грибы сушить нельзя. Они приобретают неприятный запах, обугливаются. Хорошо сохнут грибы, нанизанные на шомпола из нержавеющей стали или оцинкованной проволоки и даже на заостренные деревянные палочки, помещенные на специальные подставки, конструкция которых доступна каждому грибнику. Если есть подставка хотя бы из /деревянных реечек, на нее можно натягивать шпагат с нанизанными грибами. На подставке грибы можно вялить и сушить как на солнце, так и в печи.

После сушки грибы снимают с шомполов или палочек и нанизывают на крепкую нитку. В таком виде их можно хранить открыто в сухом и теплом помещении, а без нанизывания — в чистых стеклянных банках с крышками. В том случае, когда при хранении грибы почему-либо отсырели, их следует подсушить на легком жару.

Если грибов собрано много, надо быстрее проявить их в духовке или в печи, пока они не испортились. После этого рекомендуется нанизывать их на





нити и развешивать для естественной сушки на солнце или над плитой. При таком комбинированном способе сушки продолжительность ее увеличивается, однако, как говорят, игра стоит свеч, так как результаты получаются хорошие. Можно поступать и наоборот: грибы провяливать на солнце или над горячей плитой, а досушивать в горячей печи или духовке.

Для сушки грибов над дровяной кухонной плитой рекомендуется сделать из листового железа несложный сушильный шкаф на ножках и без дна. Дверью такого шкафа служит одна из четырех стенок. Крышка шкафа снабжается рукавом, который соединяется с дымовой трубой печи.

В сушильном шкафу на расстоянии около 10 сантиметров одна от другой укрепляются металлические рейки или угольники, на которые укладывают сита с разложенными на них грибами. Шкаф устанавливают над плитой. В начале сушки температура в нем не должна превышать 50°, затем ее доводят до 75°.

Высушенные грибы сразу укладывают для хранения в стеклянную посуду с крышками.

Приготовление грибного порошка. Сушеные грибы, если их измельчить до состояния порошка, значительно лучше усваиваются. Обычно грибной порошок готовят из мелочи, оставшейся после сушки грибов.

Сушеные грибы измельчают в ступке и просеивают через сито. Это делают несколько раз—до тех пор, пока все частицы измельченных сушеных грибов не пройдут через сито.

Грибной порошок хранят в стеклянных банках с плотной крышкой, в сухом помещении. В закрытой посуде он лучше сохраняет аромат, защищен от влияния посторонних запахов.

Порошок из сухих грибов так же, как и все сушеные грибы, не рекомендуется хранить дольше года. При более продолжительном хранении вкус их и аромат могут ухудшиться.

## СОЛЕНИЕ

Солить можно почти все грибы. Исключение составляют только сыроежка жгучеедкая, которая при засолке приобретает горький привкус, а также строчки и сморчки, рыхлая мякоть которых не годится для солки.

Распространены два способа засолки грибов: горячий и холодный. В обоих случаях перед обработкой грибы подвергают тщательной сортировке, а затем чистке. Шляпки у маслят, чернушек, мокрух, рядовок и зеленков очищают от верхней кожицы. Поскольку шампиньоны, маслята, моховики, рыжики, подосиновики в своем соке содержат легко окисляющиеся вещества и при резке темнеют, рекомендуется немедленно после чистки положить их в подсоленную воду. Грибы с едким соком, например валуи, скрипицы, перед отвариванием надо вымачивать в течение двух-трех суток, до удаления горького вкуса, меняя воду два-три раза в сутки.

Окончательно подготовленные к засолке грибы тщательно промывают в холодной воде, а затем подвергают горячей или холодной обработке.

Горячая засолка грибов. Подготовленные для горячей засолки грибы кладут в подсоленную воду и отваривают. Воды берут немного: столько, чтобы она лишь закрыла все грибы до верха. Варят грибы на небольшом огне 25—30 минут после того, как закипят. Чтобы грибы не подгорели, их осторожно помешивают, а получающуюся при кипении пену удаляют.

Отваренные грибы откидывают на решето или дуршлаг. Отвар белых грибов, подосиновиков, подберезовиков и маслят оставляют для приготовления рассола, а от других грибов выливают, так как он горчит или неприятен на вкус. Затем грибы промывают холодной водой и литровыми банками закладывают в кастрюлю для продолжения варки уже с солью и специями. На одну литровую банку грибов в кастрюлю закладывают:

30 граммов чистой поваренной соли, 1 лавровый лист, 3 зерна душистого перца, 3 зубчика гвоздики, 5 граммов укропа и 2 листа черной смородины.

После закладки в кастрюлю грибы заливают водой или отваром до полного их покрытия и кипятят. Срок кипячения белых грибов, подберезовиков и подосиновиков

20—25 минут, валуев и скрипиц —15, волнушек, сыроежек и других грибов 10—15 минут.

После кипячения грибы остужают. Для этого лучше всего переложить их в чистую, промытую кипяченой водой с содой широкую посуду. Остывшие грибы вместе с рассолом перекалдывают в промытую таким же путем или пропаренную эмалированную или деревянную посуду, накрывают куском полотна, поверх которого укладывают чистый деревянный кружок или тарелку, а на них груз: чисто вымытые гладкие камни твердых пород.

Через два-три дня грибы выделяют сок. При правильной засолке сока получается достаточно для того, чтобы покрыть все грибы до самого кружка.

Соленые грибы хранят в сухом прохладном месте. Состояние их проверяют два-три раза в месяц. Если на поверхности грибов появится плесень, ее удаляют, а холщовую тряпочку, кружок и камень промывают кипяченой водой.

Через 40—50 дней грибы готовы к употреблению в пищу. Только валуи поспевают несколько позднее.

**Холодная засолка грибов.** Для холодной засолки пригодны грибы, не требующие предварительной варки. Это рыжики, грузди, сыроежки, свинушки и некоторые другие. Перед холодной засолкой рыжики и сыроежки достаточно лишь промыть холодной водой, а остальные грибы требуют вымачивания в подсоленной воде (10 граммов соли на 1 литр воды) с добавлением лимонной кислоты (2 грамма на 1 литр воды). Воду меняют 2— 3 раза в сутки. Продолжительность вымачивания валуев— 3 суток, груздей и подгруздков — 2 суток, белянок и волнушек — 1 сутки.

Чтобы ускорить засолку, грибы, требующие вымачивания, можно бланшировать, т. е. погружать в подсоленную кипящую воду: грузди на 5—6 минут, остальные грибы на 15—20 минут. После охлаждения в холодной воде и процеживания грибы выкладывают в пропаренные бочки, эмалированные кастрюли или ведра, в стеклянные баллоны. Грибы укладывают пластинками вверх, пересыпая солью из расчета 40—50 граммов на 1 килограмм грибов. Для улучшения вкуса грибов их можно пересыпать мелко нарезанным укропом, смородиновым листом и чесноком, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику.

Рыжики солят и сушим способом. Очищенные от мусора, протертые чистой сухой тряпкой, их выкладывают в посуду и посыпают только солью, чтобы лучше сохранили запах.

Засоленные грибы покрывают чистой белой плотной тряпкой, а поверх ее деревянным кружком, на который кладут груз — промытые камни твердых пород или другие тяжелые предметы. В стеклянные банки грибы набивают по возможности плотнее.

Если в посуде грибы осели, в нее можно добавлять новые порции посыпанных солью грибов.

Соленые грибы следует хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 10° и не ниже 0°. При появлении на рассоле плесени ее удаляют, а тряпку, кружок и груз промывают кипятком.

Через 30—40 дней после посола грибы можно есть.

## МАРИНОВАНИЕ

Маринованием называется обработка грибов уксусной кислотой с добавлением специй. Некоторые хозяйки при этом используют еще и лимонную кислоту, которую вместе с солью кладут в воду по 2 грамма на 1 литр.

Мариновать можно все съедобные грибы, в свежем виде не имеющие горького сока: белые, подберезовики, подосиновики, маслята, рыжики, зеленки, мокрухи, шампиньоны, опята, лисички и др. Рекомендуется каждый вид грибов мариновать отдельно, шляпки и ножки отдельно. Для обработки отбирают мелкие, молодые, здоровые грибы, тщательно их очищают, промывают холодной водой, режут. Мелкие шляпки можно мариновать целиком, крупные надо резать на две — четыре части, корешки отбрасывать. Толстые и мясистые ножки белых грибов, подосиновиков и подберезовиков можно мариновать отдельно от шляпок. Их режут на кружки толщиной до трех сантиметров. Моховики перед варкой обдают кипятком, валуи и свинушки отваривают отдельно в подсоленной воде, затем промывают.

Известно немало способов маринования грибов в домашних условиях, однако в принципе все они сводятся к двум способам: варке грибов в маринаде и заливке отваренных в подсоленной воде грибов маринадом.

**Первый способ: варка грибов в маринаде.** Прежде чем

поместить в маринад подготовленные грибы, их отваривают в воде. Для этого в эмалированную кастрюлю, из расчета на 1 килограмм грибов, наливают  $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$  стакана воды,  $\frac{2}{3}$  граненого стакана 8-процентного уксуса и одну-полторы столовые ложки поваренной соли. Воду доводят до кипения, после чего опускают в нее грибы. Не беда, что не все грибы будут погружены в жидкость. При кипячении они дадут сок, осядут и покроются жидкостью.

Грибы варят на небольшом огне, при слабом кипении, осторожно помешивая у стенок кастрюли. Пену снимают. Продолжительность варки разная. Обычно бывает достаточно 10 минут после начала кипения. Только белые грибы, подосиновики и шампиньоны варят дольше — до 25 минут, лисички и опята — 30 минут, а ножки грибов — 20 минут. К концу указанного времени грибы оседают на дно, а маринад светлеет. Это конец варки. За несколько минут до этого в кастрюлю добавляют 4—5 горошин душистого перца, 2—3 зубчика гвоздики, 1—2 лавровых листа, корицу, на кончике ножа лимонную кислоту, чайную ложку сахарного песка и все перемешивают.

Прекратив варку, грибы остужают и раскладывают в стеклянные, плотно закрывающиеся, стерилизованные банки.

Второй способ: заливка отваренных в подсоленной воде грибов маринадом. Подготовленные грибы отваривают в подсоленной воде. Для этого на 1 литр воды берут 2 столовые ложки поваренной соли. Грибы варят, слегка помешивая и удаляя пену, до тех пор, пока они осядут на дно, а отвар станет прозрачным. После этого отвар сливают, а грибы остужают. Затем их раскладывают в стеклянные, промытые теплой водой с содой, стерилизованные банки и заливают маринадом, а поверх его — растительным маслом. Банки закрывают пластмассовыми крышками или металлическими крышками с помощью специальных машинок.

Маринад для заливки грибов готовят отдельно из расчета 250—300 граммов на 1 литр грибов. В кастрюлю наливают 2 стакана воды (400 граммов), кладут чайную ложку соли, 5—6 горошин перца, по вкусу лавровый лист, корицу, гвоздику и лимонную кислоту (на кончике ножа). Смесь кипятят на слабом огне 30 минут, потом немного охлаждают и добавляют  $\frac{7}{8}$  стакана 8-процентного уксуса. Готовя маринад, вместо воды при мариновании некото-

рых, например белых, грибов можно использовать грибной отвар.

Маринованные грибы хранят в сухом прохладном месте при температуре 1—8°. Через месяц после обработки их можно есть.

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Известно, что не все могут есть маринованные грибы. Присутствующий в них уксус противопоказан некоторым людям. Поэтому за последние годы все шире применяется приготовление солено-отварных грибов. Их готовят таким же способом, как и для маринования, только во всех случаях обработки исключают уксус. Если грибов собрано мало, то можно варить все виды вместе, за исключением тех, которые имеют горький сок, т. е. условно съедобных. Последние варят отдельно.

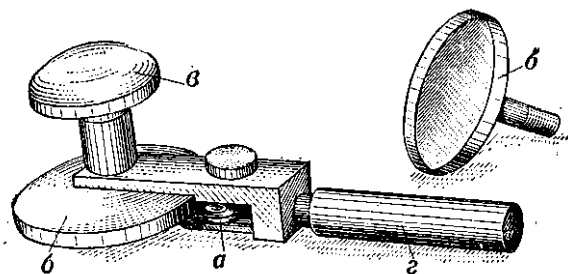
Для длительного хранения соленые и маринованные грибы следует законсервировать — стерилизовать и сделать герметическую укупорку специальными металлическими крышками с резиновыми кольцами-прокладками с применением закаточной машинки.

**Подготовка инвентаря для консервирования.** Банки для консервирования грибов рекомендуется брать стеклянные, емкостью 0,5—1 литр. В таре большего объема стерилизация грибов усложняется.

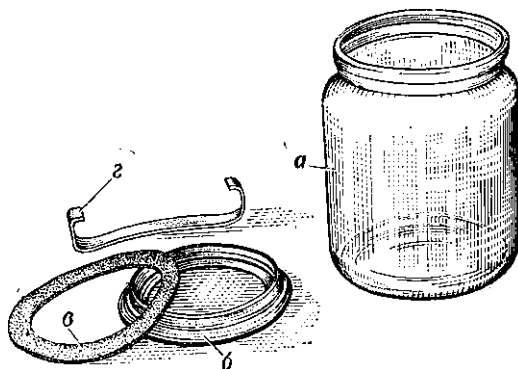
Перед закладкой отваренных грибов банки следует тщательно осмотреть, проверить, нет ли на них трещин и сколов, затем промыть теплой водой с содой и прокипятить в воде в течение 10—15 минут. Наряду с банками кипячению подлежат и металлические крышки, и резиновые кольца-прокладки к ним. При консервировании маринованных грибов металлические крышки лучше использовать лакированные. Они меньше подвергаются действию уксуса и лучше сохраняют грибы.

**Консервирование солено-отварных грибов.** При подготовке к консервированию солено-отварных грибов количество соли в них увеличивают до 60 граммов на 1 килограмм.

После стерилизации в банки закладывают отваренные грибы и заливают их собственным отваром на 1,5—2 сантиметра ниже края банки. Перед загрузкой в банку можно положить специй: 1—2 лавровых листа, корицу и



Ручная закаточная машинка с одним роликом: а — закаточный ролик; б — патрон; в — грибок; г — рукоятка.

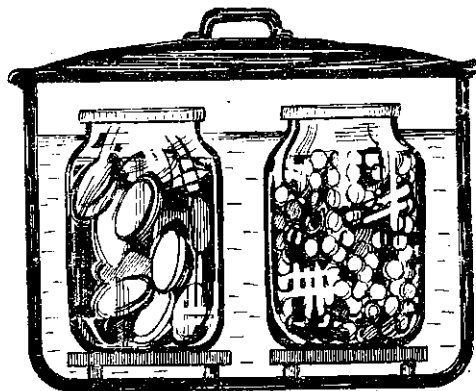


Банка для домашнего консервирования:

а — банка; б — стеклянная крышка; в — резиновая прокладка; г — стальной зажим.

гвоздику, зерна душистого перца. Банки с грибами закрывают, но не закатывают и помещают в любую удобную для стерилизации посуду. Под банки, чтобы они не лопнули, подкладывают металлическую или деревянную решетку или другого рода подставки, например, тряпку, сложенную в несколько раз. Вода, в которую погружаются банки, должна быть налита не ниже уровня грибов. Ее доводят до кипения на малом огне. Банки объемом 0,5 литра стерилизуют 20—25 минут, 1 литр — до 30 минут.

Сразу после окончания стерилизации банки осторожно, не сдвигая крышек, вынимают из воды и немедленно



Водяной прогрев консервов.

закатывают с помощью закаточной машинки. Затем банку поворачивают вверх дном и ставят на стол для остывания. При этом проверяется и качество укупорки. Если окажется течь, немедленно производится подкатка того места крышки, где она обнаружена.

Консервированные грибы сохраняются долго в сухом и темном помещении при температуре до 12°. Их можно хранить и в комнатных условиях, но не на свету и вдали от отопительных приборов. Нельзя их и замораживать.

При хранении состояние банок с консервированными грибами надо проверять. Вздутие крышек и появление плесени на грибах предупреждает о порче. Чтобы сохранить эти грибы, их следует промыть горячей водой и повторить процесс консервирования.

**Консервирование соленых грибов.** Для сохранения соленых грибов на длительный срок их можно консервировать после того, как они просолятся и потеряют горечь. Перед консервированием грибы выкладывают на решето или в дуршлаг и промывают кипяченой водой. Стекланные банки перед заполнением грибами стерилизуют в течение 20—30 минут. В банки помещают специи. На 1 литровую банку грибов кладут 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 2 листа черной смородины и при желании 1 чайную ложку уксусной эссенции. Перед загрузкой грибы подсаживают из расчета 30 граммов поваренной соли на литровую банку. После плотной загрузки грибы



заливают кипяченой водой. Затем банки с грибами закрывают крышками и стерилизуют так, как делают это при консервировании свежих солено-отварных грибов. После стерилизации банки закатывают и помещают на хранение в прохладное место.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНЫХ БЛЮД**

### **ЗАКУСКИ, ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА**

**Салат с соусом.** Сварить свежие грибы, откинуть на сито или дуршлаг, нарезать ломтиками.

Для соуса на 200 граммов грибов взять 1,5 столовой ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайную ложку сахара, соли и перца по вкусу и все смешать.

Перед подачей на стол грибы смешать с соусом.

**Салат с картофелем и майонезом.** В подсоленной воде сварить грибы и нарезать их ломтиками. Отдельно сварить в подсоленной воде несколько очищенных клубней картофеля, нарезать кубиками, добавить мелко нарезанного сельдерея. Грибы, картофель, сельдерея смешать и залить майонезом.

**Салат из соленых или маринованных грибов.** 500 граммов маринованных или соленых грибов порезать на кусочки, добавить репчатого нашинкованного мелко (2 головки) или зеленого (100 граммов) лука, смешать с майонезом.

В салат при желании можно добавить порезанный отварной картофель.

**Салат с томатами.** Соленые или маринованные грибы нарезать, добавить порезанные ломтиками свежие или соленые томаты, добавить зеленый горошек, нашинкованный лук, уксус, перец, соль и подсолнечное масло, перемешать.

**Салат с яйцом и сметаной.** Маринованные белые грибы и вареные яйца порезать, добавить зеленый горошек, лук, соль и сметану.

**Винегрет с грибами.** Вареную свеклу, картофель, морковь, свежие или соленые огурцы порезать ломтиками, добавить промытую и отжатую квашеную капусту, по вкусу лук, уксус, соль, перец, горчицу, растительное мас-

ло и все перемешать. Взять четверть объема приготовленного винегрета соленых или маринованных грибов, порезать и перемешать с винегретом.

Можно приготовить заливку. Для этого 250 граммов растительного масла смешать с таким же количеством 3-процентного уксуса, добавить по 15 граммов соли и сахара и немного молотого перца.

**Грибы с луком.** Маринованные или соленые грибы нарезать и положить в салатник, залить сметаной или растительным маслом, посыпать мелко нарезанным репчатым или зеленым луком.

**Грибная икра.** Отварить 100 граммов сушеных грибов и пропустить через мясорубку. Нарезать мелко 2 головки репчатого или 100 граммов зеленого лука, поджарить в 100 граммах растительного масла, смешать с грибами и тушить 10—15 минут. Тушеную икру заправить уксусом, перцем, толченым чесноком и солью.

Чтобы приготовить икру из соленых грибов, их промывают в холодной воде, пропускают через мясорубку и заправляют так же, как икру из сушеных грибов.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

**Суп картофельный со свежими грибами.** Очищенные и промытые шляпки грибов порезать кусочками, ошпарить кипятком, затем варить в воде или мясном бульоне 40 минут, а ножки мелко изрубить и поджарить в масле. Отдельно поджарить коренья и лук. Картофель очистить, нарезать кубиками и положить в кастрюлю с отваренными шляпками грибов. Туда же положить поджаренные ножки грибов, коренья и лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20—25 минут.

При подаче на стол добавить сметану.

**Суп-пюре из белых грибов или шампиньонов.** 600 граммов очищенных и промытых грибов пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, влить туда же столовую ложку масла, положить разрезанную вдоль на две половинки морковь, очищенную целую луковицу, закрыть и тушить 40—45 минут, потом влить стакан воды и прокипятить. Отдельно в суповой кастрюле слегка поджарить две столовые ложки муки с двумя столовыми ложками масла, затем развести все четырьмя стаканами молока, стаканом овощного отвара или воды, вскипятить,

положить сюда тушеные грибы (морковь и луковицу убрать) и варить 15—20 минут. Затем положить соль по вкусу, заправить суп маслом и двумя яичными желтками, добавить стакан сливок.

**Грибной суп с гренками.** Очищенных, промытых и мелко нарезанных 250 граммов свежих грибов опустить в кипящую подсоленную воду и кипятить 30 минут. Столовую ложку подсушенной в духовке муки развести в тепловатой воде, влить в суп и еще кипятить 10 минут. Суп заправить сливочным маслом (50 граммов). Перед подачей на стол посыпать в суп зелень мелко порезанной петрушки или молотый перец. Отдельно подать гренки.

**Суп из свежих грибов.** 500 граммов свежих, молодых, очищенных и промытых грибов нарезать ломтиками и тушить с 1/2г столовой ложки сливочного масла и мелко нарубленной зеленью петрушки, посолить, добавить перец по вкусу. Отдельно смешать 1/2г столовой ложки муки и 7г столовой ложки сливочного масла, пожарить и развести овощным отваром или водой (3 литра), положить грибы и варить минут 10—15. Перед подачей на стол заправить суп желтком.

**Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой.** Свежие, молодые грибы потушить со сливочным маслом и зеленью петрушки, затем добавить перец и тушить с мясом. Отдельно сварить коренья и бульон процедить, затем поставить его на огонь. Когда бульон закипит, медленно всыпать в него 1 столовую ложку манной крупы и положить грибы с мясом.

Перед подачей на стол заправить суп сметаной.

**Суп из лисичек.** Истолочь 100 граммов шпика и тушить в нем мелко нарезанный лук 10 минут. 500 граммов промытых лисичек положить в кастрюлю с тушеным в шпике луком и продолжать тушить 45 минут. Влить 3 литра кипятка, посолить и кипятить 30 минут. Для заправки чайную ложку муки развести сметаной и влить в суп, при желании посыпать перцем.

**Грибной суп с лапшой.** Сварить в небольшом количестве воды грибы, нарезать ломтиками. Отдельно приготовить мясной бульон с кореньями. В кипящий бульон опустить лапшу и сваренные отдельно грибы. Чтобы суп был прозрачным, лапшу заранее на несколько минут опустить в горячую воду, затем откинуть на дуршлаг, про-

мыть холодной водой и после этого опускать в кипящий бульон.

**Суп грибной с перловой крупой.** Молодые, свежие, очищенные и хорошо промытые грибы (можно сушеные) опустить в кипящую воду и варить почти до готовности. Отдельно стакан перловой крупы промыть, залить 2— 3 стаканами воды и оставить на 2 часа. Затем воду слить, крупу опустить в грибной бульон и сварить. Масло и зелень петрушки добавляют перед подачей на стол.

**Суп грибной рассольник.** Сварить стакан перловой или овсяной крупы и приготовить пюре. Отдельно сварить очищенные и порезанные на дольки соленые огурцы. В кастрюлю для супа положить мелко порезанный лук и столовую ложку растительного масла, пожарить, положить мелко нарезанные грибы и еще немного поджарить. Затем в кастрюлю влить воду и варить до готовности грибов, положить огурцы, протертую крупу и сваренные корни, размешать, дать покипеть, если требуется по вкусу, добавить огуречного рассола. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

**Грибной бульон.** 25 граммов сухих грибов мочить 2 часа, затем залить 1,5 литра воды, положить в ту же кастрюлю луковицу, петрушку, морковь, соль и варить. Овощи вынуть через час, а грибы варить 2 часа. Бульон процедить. Грибы мелко нарезать или изрубить и положить в бульон. На стол подавать с пирожками.

**Суп из сушеных грибов.** Грибы вымыть, залить холодной водой, варить с луком. В половине готовности грибов бульон посолить, добавить овощи. Отдельно в духовке подрумянить муку, смешать с разогретым жиром, развести остуженным бульоном, влить в суп, прокипятить.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

**Картофель тушеный со свежими грибами.** Свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать, обжарить с луком. Картофель очистить, порезать, обжарить и вместе с грибами положить в кастрюлю, подлить воды, добавить лавровый лист, перец, петрушку, соль по вкусу и тушить 25— 30 минут. Перед подачей на стол можно добавить сметаны,

**Грибы в сметане.** Свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать ломтиками, посолить, обжарить в масле. В обжаренные грибы положить немного муки (чайную ложку), сметану по вкусу, потушить. На стол подавать горячими, посыпанными зеленью.

**Грибы жареные.** Свежие грибы ошпарить кипятком, обсушить на полотенце, крупно порезать, посолить и обжарить на разогретой сковороде с маслом, переворачивая. Затем грибы посыпать мукой и снова поджарить, посыпать зеленью петрушки или укропом. На стол подавать горячие, не выкладывая из сковороды.

**Грибы жареные с луком.** Нарезанные тонкими ломтиками свежие грибы посолить, обжарить в масле. Отдельно поджарить лук и смешать с грибами, посыпать зеленью петрушки или укропа. Можно добавить жареный картофель.

**Белые грибы жареные с луковой подливкой.** Ломтики из шляпок свежих грибов пожарить в масле с солью и перцем до подрумянивания. Отдельно изрубить ножки грибов и лук, положить на сковородку вместе с жареными шляпками, добавить масла и жарить до готовности.

**Жареные шампиньоны.** Дольки порезанных свежих шампиньонов жарить в масле до подрумянивания, посолить, поперчить. Можно добавить томленую смесь зеленого лука, зелени петрушки и сметаны.

Подавать на стол с поджаренными ломтиками белого хлеба.

**Грибы тушеные.** Любые свежие грибы, не имеющие горького сока, очистить, хорошо промыть и вскипятить в подсоленной воде, затем переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить немного мясного бульона и тушить полчаса.

При подаче на стол посыпать зеленью.

**Грибы тушеные в сливках.** Свежие белые грибы, подберезовики, подосиновики ошпарить кипятком, нарезать, посолить, слегка поджарить и залить в кастрюле кипячеными сливками. Туда же положить укроп, петрушку, корицу, гвоздику и лавровый лист в марлевом мешочке и тушить в негорячей духовке 1 час.

Готовые грибы подавать на стол в той же посуде, предварительно вынув мешочек с пряностями.

**Грибы запеченные.** Очищенные и промытые грибы положить в кипящую воду, через 10 минут откинуть, про-

мыть холодной водой, нарезать, поджарить с молоком. Перед готовностью грибы посыпать мукой, перемешать, полить сметаной, потушить, полить маслом, посыпать тертым сыром, запечь в духовке.

Подавать на стол горячими.

**Солянка грибная.** Подготовленные свежие грибы на 10—15 минут положить в кипящую воду, вынуть, нарезать и обжарить в масле, положить в кастрюлю. Отдельно поджарить лук, смешать его с грибами, добавить нарезанный огурец, соль и перец.

Капусту тушить с небольшим количеством воды, масла, уксуса. За 15—20 минут до окончания тушения положить в нее дольки соленых огурцов, томат-пюре, сахар, соль, перец, лавровый лист. Половину тушеной капусты выложить слоем на сковородку, на него выложить готовые грибы и покрыть их остальной капустой.

Капусту посыпать сухарями, полить маслом, запечь в духовке.

При подаче на стол запеканку украсить кружками лимона, положить маслины.

## ЛИТЕРАТУРА

- Федяев В. М. Грибы — чудо природы. М., «Московский рабочий», 1966.  
Орлов Н. И. Съедобные и ядовитые грибы. М., Медгиз, 1965.  
Васильков Б. П. Белый гриб. М., «Наука», 1966.  
Сержанина Г. И. Съедобные и ядовитые грибы. Минск, изд-во «Наука и техника», 1967.  
Васильков Б. П. Грибы (альбом). Изд-во Министерства сельского хозяйства СССР, 1959.  
Аптер Н., Вышинский В. Памятка грибника. М., «Московский рабочий», 1960.  
Николаева Т. Д. Культура шампиньонов. Изд-во АН СССР, 1955.  
Васильков Б. П. О способах сбора съедобных грибов. М., изд-во «Природа», 1954.  
Андрест Б. В. Грибы. М., «Экономика», 1968.  
Сиволап И. К., Молчанова О. П., Лобанов Д. И., Скурин М. А., Цыпленков Н. П., Лифшиц М. О. и другие. Книга о вкусной и здоровой пище. М., Пищепромиздат, 1964.  
Кравцов И. С. Домашнее консервирование и хранение пищевых продуктов. Одесса, изд-во «Маяк», 1968.  
Наместников А. Ф. Консервирование плодов и овощей в домашних условиях. М., Пищепромиздат, 1957.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Любимый вид отдыха.....</b>	<b>3</b>
<b>Бесценный дар природы.....</b>	<b>3</b>
<b>Как растут и размножаются грибы.....</b>	<b>7</b>
<b>Можно ли самим выращивать грибы!.....</b>	<b>12</b>
<b>Знай и умеи различать грибы.....</b>	<b>14</b>
<b>Съедобные грибы.....</b>	<b>14</b>
Белый гриб.....	14
Подосиновик.....	15
Подберезовик .....	16
Польский гриб.....	17
Маслята .....	17
Моховик зеленый.....	18
Дубовик.....	19
Рыжики.....	19
Сыроежка зеленоватая.....	20
Сыроежка зеленая.....	21
Сыроежка пищевая.....	21
Зеленка.....	21
Рядовка.....	22
Мокруха.....	22
Колпак кольчатый.....	23
Шампиньон.....	23
Опенок осенний .....	24
Лисичка.....	24
Ежовик желтый.....	25
<b>Условно съедобные грибы.....</b>	<b>25</b>
Груздь настоящий .....	25
Груздь желтый .....	26
Груздь осиновый .....	26
Груздь перечный .....	27
Груздь черный (чернушка).....	27
Подгруздок белый .....	28
Скрипица .....	28
Волнушка белая (белянка).....	29
Волнушка розовая.....	29
Серушка.....	30
Валуй .....	30

Свинушка .....	31
Сыроежка охристая.....	31
Сыроежка жгучеядкая.....	32
Сморчок обыкновенный.....	32
Сморчок конический.....	33
Строчок обыкновенный .....	33
Дождевик шиповатый.....	33
<b>Несъедобные неядовитые грибы .....</b>	<b>34</b>
Перечный гриб.....	34
Желчный гриб.....	34
<b>Ядовитые грибы .....</b>	<b>35</b>
Сатанинский гриб.....	35
Опенок серно-желтый . . . . .	35
Опенок кирпично-красный.....	35
Мухомор красный.....	36
Мухомор пантерный.....	36
Мухомор порфировый.....	36
Бледная поганка зеленоватая .....	37
Бледная поганка желтая.....	37
Бледная поганка белая.....	37
<b>Грибные отравления, их предупреждение и первая помощь</b> .....	<b>38</b>
<b>Грибной календарь Подмосковья .....</b>	<b>40</b>
<b>Грибные места Подмосковья.....</b>	<b>44</b>
Дмитровское направление (Савеловское) . . . . .	45
Загорское направление (Ярославское) . . . . .	46
Орехово-Зуевское направление (Горьковское) . . . . .	47
Куrowsкое направление (Казанское) .....	48
Голутвинское направление (Рязанское).....	49
Каширское направление (Павелецкое).....	50
Серпуховское направление (Курское) .....	51
Наро-Фоминское направление (Киевское) ,	52
Можайское направление (Минское) . . . . .	53
Волоколамское направление (Рижское).....	54
Клинское направление (Ленинградское) .....	55
<b>Примерные грибные маршруты.....</b>	<b>56</b>
<b>Снаряжение грибника.....</b>	<b>57</b>
<b>Как собирать грибы.....</b>	<b>58</b>
<b>Заготовка грибов впрок . . . . .</b>	<b>60</b>
Сушка.....	61
Соление.....	65
Маринование.....	67
Консервирование .....	69
<b>Приготовление грибных блюд .....</b>	<b>72</b>
Закуски, холодные блюда.....	72
Первые блюда . . . . .	73
Вторые блюда.....	75
<b>Литература .....</b>	<b>77</b>





Съедобные грибы

Белый гриб: 1 — еловый; 2 — березовый; 3 — сосновый (боровик);  
4 — темно-бронзовый; 5 — желтый; 6 — сетчатый.



Съедобные грибы

1 — подосиновик; 2 — подберезовик; 3 — польский гриб.



Съедобные грибы

- 1 — масленок поздний; 2 — масленок зернистый; 3 — дубовик;  
4 — моховик зеленый.



Съедобные грибы

- 1 — рыжик; 2 — сыроежка зеленоватая; 3 — сыроежка зеленая;  
4 — сыроежка пищевая.





Съедобные грибы

1 — зеленка; 2 — рядовка; 3 — мокруха.



Съедобные грибы

1 — колпак кольчатый; 2 — опенок осенний; 3 — шампиньон;  
4 — опенок летний.



1



2



3

Съедобные грибы

1 — лисички; 2 — ежовик пестрый; 3 — ежовик желтый.



Условно-съедобные грибы

1 — груздь настоящий; 2 — груздь желтый; 3 — груздь осиновый.





Условно-съедобные грибы

- 1 — груздь черный; 2 — подгруздок белый; 3 — скрипица;  
4 — груздь перечный.



1



2



3



4

Условно-съедобные грибы

1 — волнушка розовая; 2 — серушка; 3 — валуй; 4 — волнушка белая.



Условно-съедобные грибы

1 — сыроежка охристая; 2 — свинушка; 3 — сыроежка жгучеедкая.



1



2



3



4

Условно-съедобные грибы

1 — строчок обыкновенный; 2 — сморчок конический; 3 — сморчок обыкновенный; 4 — дождевик шиповатый.





Несъедобные грибы

1 — перечный гриб; 2 — желчный гриб; 3 — ложно-дождевик  
обыкновенный; 4 — лисичка красная (ложная).



Ядовитые грибы

1 — сатанинский гриб; 2 — опенок кирпично-красный; 3 — опенок серно-желтый.



1



2



3

# Ядовитые грибы

1 — мухомор красный; 2 — мухомор пантерный; 3 — мухомор порфиновый.



# Ядовитые грибы

1 — бледная поганка зеленоватая; 2 — бледная поганка желтая;  
3 — бледная поганка белая.



**Аркадий Васильевич Резаев**  
**Евгения Алексеевна Вишнякова**

**ГРИБЫ И ГРИБНЫЕ МЕСТА ПОДМОСКОВЬЯ**

80 с.,

635,8

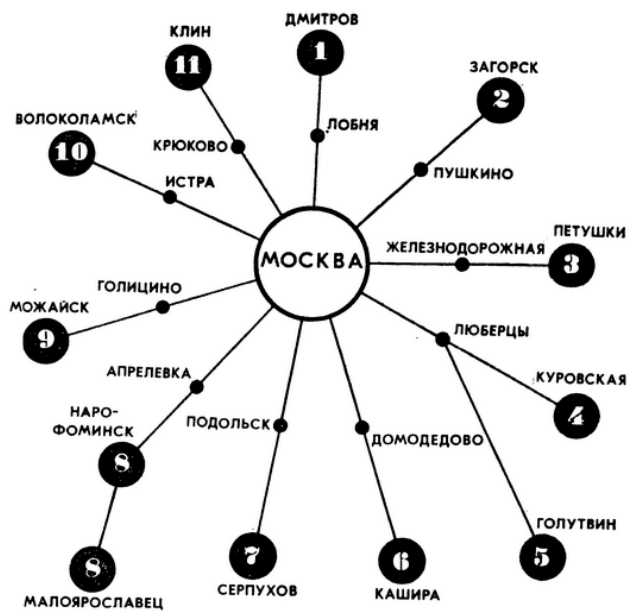
Редактор Л. Крекшина Художник Б. Симерханов  
Художественный редактор Н. Игнатьев Техн.  
редактор Л. Маранасова

Издательство «Московский рабочий», Москва, ул.  
Куйбышева, 21.

Л 104283. Подписано к печати 28/X 1970 г. Формат бумаги  
84X108/з2. Бум. л. 1,37. Печ. л. 5,04. Уч.-изд. л. 4,79. Тираж 75  
ООО. Тем. план 1970 г. № 200. Цена 30 коп. Зак. 3627.

Ордена Ленина типография «Красный пролетарий»/  
Москва, Краснопролетарская, 16д

30 коп.



МОСКОВСКИЙ РАБОЧИЙ